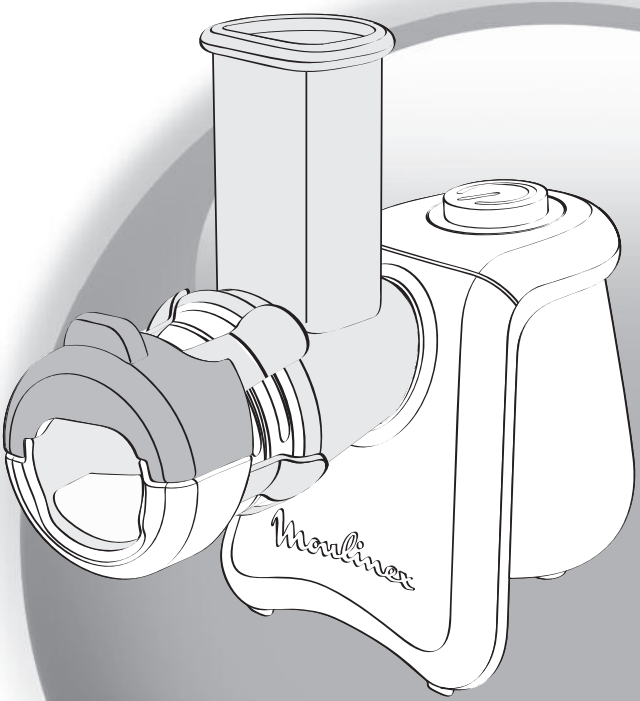
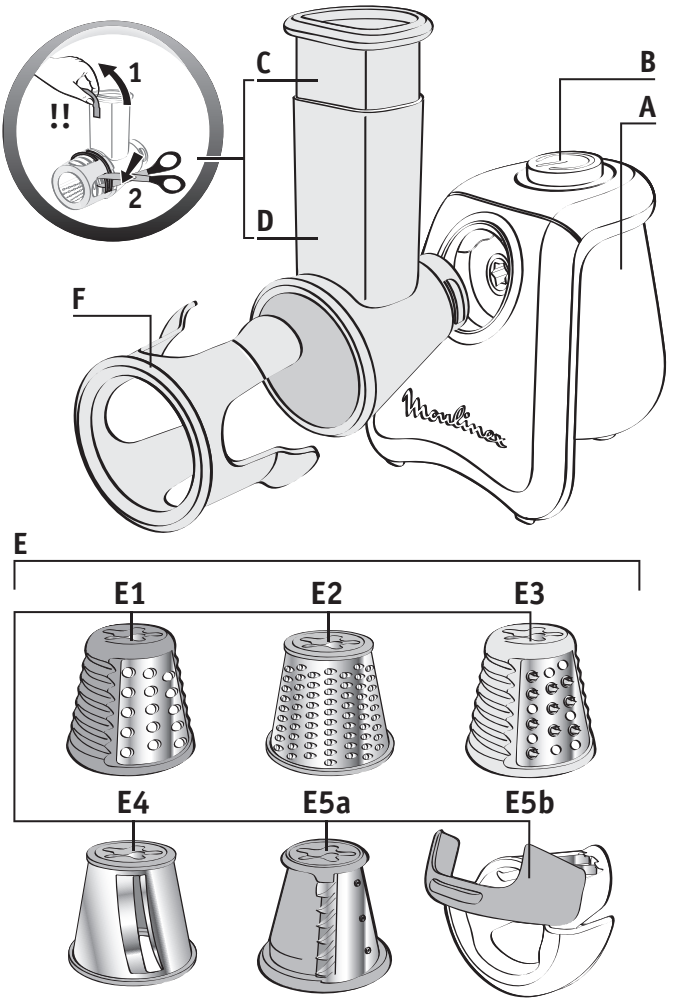
Moulinex®

fresh express max

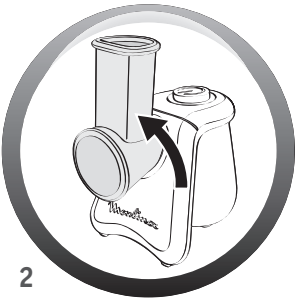


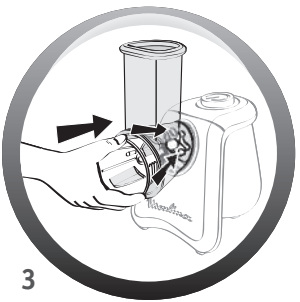
FR
EN
DE
NL
DA
SV
NO
FI
ES
PT
EL
TR
AR
FA

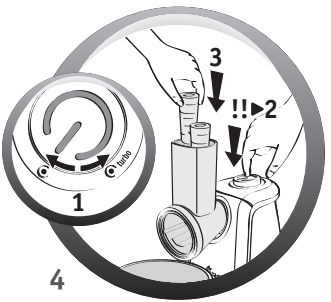
www.moulinex.com


!!
1
2
C
D
B
A
F
E
E1
E2
E3
E4
E5a
E5b

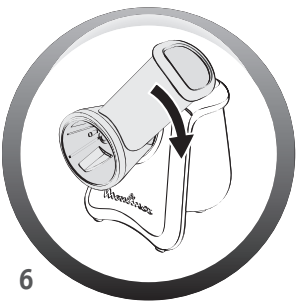
1

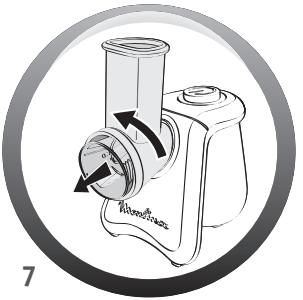

2


3


3
!!▶2
1
4

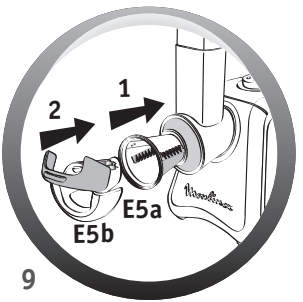
5


6

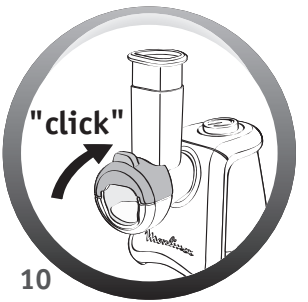


7

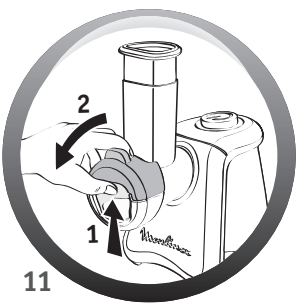
8



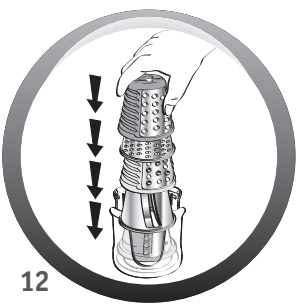
9



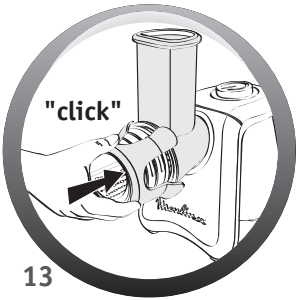
10



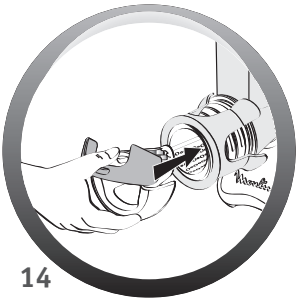
11



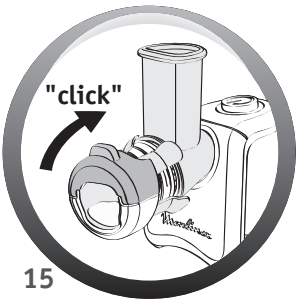
12



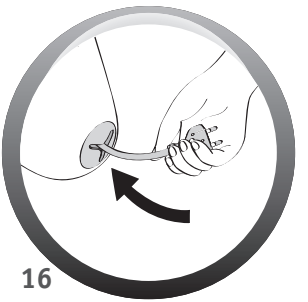
13



14



15



16

1. DESCRIPTION DE L'APPAREIL

A - Bloc moteur
B - Bouton marche/arrêt et sélecteur de vitesse
C - Poussoir
D - Magasin à cônes / cheminée
E - Cônes
- **E1** - Cône Râpé épais (rouge)
- **E2** - Cône Râpé fin (tout métal avec bordure orange)
- **E3** - Cône Gratté (jaune)
- **E4** - Cône Emincé (tout métal avec bordure vert clair)
- **E5a** - Cône Découpe en Macédoine (vert foncé)
- **E5b** - Bague Découpe en Macédoine (vert foncé/blanc)

F - Accessoire de rangement

2. CONSIGNES DE SÉCURITÉ

- Lisez attentivement le mode d'emploi avant la première utilisation de votre appareil : une utilisation non-conforme au mode d'emploi dégagerait le fabricant de toute responsabilité.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénuées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instructions préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
- Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Pour éviter les accidents et les dégâts matériels de l'appareil, toujours garder les mains et les ustensiles de cuisine à l'écart des lames et des cônes en mouvement.
- Ne jamais introduire les aliments avec les mains, toujours utiliser le poussoir.
- Cet appareil est conforme aux règles techniques et aux normes en vigueur.
- Il est conçu pour fonctionner uniquement en courant alternatif. Nous vous demandons avant la première utilisation de vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle indiquée sur la plaque signalétique de l'appareil.
- Ne pas poser, ni utiliser cet appareil sur une plaque chaude ou à proximité d'une flamme (cuisinière à gaz).
- N'utiliser le produit que sur un plan de travail stable à l'abri des projections d'eau.
- Ne pas faire fonctionner l'appareil à vide ainsi qu'avec tous les cônes rangés.
- Ne pas hacher de viande.
- Ne jamais retirer les cônes avant l'arrêt complet du moteur.
- Ne pas utiliser le produit pour des aliments trop consistants : (sucre, viande).
- L'appareil doit être débranché :
  - s'il y a une anomalie pendant le fonctionnement,
  - avant chaque nettoyage ou entretien,
  - après chaque utilisation.
- Ne jamais débrancher l'appareil en tirant sur le cordon.
- N'utiliser un prolongateur qu'après avoir vérifié que celui-ci est en parfait état.
- Un appareil électroménager ne doit pas être utilisé :
  - s'il est tombé par terre,
  - si les cônes sont détériorés ou incomplets.

- Toujours débrancher l'appareil de l'alimentation si on le laisse sans surveillance et avant la mise en place ou le retrait des cônes.
- Si le câble d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant, son service après-vente ou une personne de qualification similaire afin d'éviter tout danger.
- Ne pas utiliser de cônes ou de pièces de rechange autres que celles fournies par les centres de service après-vente agréés.
- **N'utilisez pas votre appareil plus de 10 min.**
- Le produit a été conçu pour un usage domestique. La garantie et la responsabilité du fabriquant ne sauraient s'appliquer en cas d'usage professionnel, d'utilisation inappropriée ou de non respect du manuel d'utilisation.

3. AVANT LA PREMIÈRE UTILISATION

- Nettoyer les accessoires (cônes, magasin à cônes et poussoir) à l'eau savonneuse. Rincez puis séchez soigneusement.

ATTENTION : Les lames des cônes sont extrêmement aiguisées, maniez les cônes avec précaution en les saisissant toujours par la partie plastique.

4. UTILISATION

- Sélectionnez le cône correspondant à l'utilisation voulue.
- Positionnez le magasin à cônes **(D)** sur le bloc moteur **(A)** en réalisant un ¼ de tour vers la gauche **(fig.1 & 2)**.
- Placez le cône choisi dans l'ouverture à l'avant du magasin **(D)**, le cône doit être correctement positionné jusqu'au fond de l'entraîneur **(fig.3)**.
- Branchez l'appareil.
- Sélectionnez la vitesse désirée (vitesse lente ou turbo) et appuyez ensuite sur le bouton marche/arrêt **(fig. 4)**.

ATTENTION : avant de faire fonctionner l'appareil, assurez-vous que le cône soit parfaitement positionné sur l'entraîneur (fig. 3) puis appuyer sur le bouton marche/arrêt avant d'introduire des aliments dans la cheminée (fig. 4).

- Introduire les aliments par la cheminée du magasin **(D)** et poussez légèrement les aliments à l'aide du poussoir **(C) (fig.5)**.

ASTUCE : Il n'est pas nécessaire d'appuyer fortement sur le poussoir pour obtenir un bon résultat de découpe, ce type d'utilisation freinerait le moteur ; au contraire, il suffit de bien veiller à juste maintenir en contact l'ingrédient avec le cône.

- Pour changer de cône, faites pivoter le magasin **(D)** d'un ¼ de tour vers la droite **(fig. 6)**, puis remettez-le en position verticale **(fig. 7)**. Retirez le cône **(fig. 8)**.

CONSEILS D'UTILISATION

La vitesse lente est destinée surtout aux aliments durs (ex : parmesan, chocolat) à gratter avec le cône E3 (jaune).
L'utilisation de la vitesse lente est conseillée également pour les aliments mous ou fragiles (poires, avocats, betteraves cuites).

Montage accessoire découpe en macédoine :

- Placez le cône découpe en macédoine dans l'ouverture à l'avant du magasin **(D)**, le cône doit être correctement positionné jusqu'au fond de l'entraîneur **(fig.3)**.
- Positionnez ensuite la bague découpe en macédoine avec la charnière de sécurité ouverte, en centrant la charnière de sécurité par rapport à la cheminée du magasin à cônes **(fig.9)**.
- Vérifiez que la bague de découpe en macédoine est bien clipsée sur le bas du magasin à cônes.
- Fermez la charnière de sécurité sur le magasin à cônes **(fig.10)**.
- Réalisez la fonction découpe en macédoine en introduisant les ingrédients par la cheminée du magasin à cônes.
- Retirez l'accessoire découpe en macédoine en tirant sur la languette positionnée sur le haut de la charnière de sécurité **(fig.11)**.

Astuce : pour déverrouiller plus aisément la charnière de sécurité E5b, exercer simultanément un mouvement vers le haut avec un doigt et tirer la languette vers l'avant (fig.11).

QUESTIONS FRÉQUENTES

Questions	Réponses
• « Le cône ne tient pas bien en place dans le magasin, je n'entends pas le click ».	Assurez-vous simplement que le cône est engagé bien à fond **(fig. 3)**. C'est ensuite la mise en route du produit avant d'introduire un aliment qui permet le bon verrouillage du cône **(fig. 4)**.
• « Je n'arrive pas à enlever l'accessoire après utilisation ».	Pour retirer le cône après utilisation, déverrouillez **(fig. 6)**, puis reverrouillez le magasin **(fig. 7)** et le cône tombera de lui-même **(fig. 8)**.
• « Le magasin à cônes est assez dur à mettre en place et à retirer, est-ce normal ? »	Oui, tout à fait lorsque le produit est neuf. Au fur et à mesure des utilisations, il deviendra de plus en plus facile à installer et à retirer.

Utilisez le cône préconisé pour chaque type d'aliment :

	Cône Râpé épais E1 (rouge)	Cône Râpé fin E2 (tout métal avec bordure orange)	Cône Gratté E3 (jaune)	Cône Emincé E4 (tout métal avec bordure vert clair)	Cône Macédoine E5a/E5b (vert foncé)
Carottes	•	•		•	• (crue uniquement)
Courgettes	•	•		•	• (crue uniquement)
Pommes de terre	•	•		•	• (crue uniquement)
Concombre	•	•		•	• (crue uniquement)
Poivron	•			•	
Oignons				•	• (crue uniquement)
Betteraves				•	• (crue uniquement)
Céleri		•		•	• (crue uniquement)
Radis noir	•			•	• (crue uniquement)
Chou (blanc/rouge)				•	
Pommes				•	• (crue uniquement)
Parmesan			•		
Gruyère	•	•		•	• (crue uniquement)
Chocolat	•	•	•		
Pain sec/ biscottes			•		
Noisettes/ noix/ amandes			•		
Noix de coco		•	•		

Conseils pour obtenir de bons résultats :

Les ingrédients que vous utilisez doivent être fermes pour obtenir des résultats satisfaisants et éviter toute accumulation d'aliment dans le magasin. Ne pas utiliser l'appareil pour râper ou trancher des aliments trop durs tels que le sucre ou morceaux de viande.
Coupez les aliments pour les introduire plus facilement dans la cheminée du magasin.

RECETTES

CÔNES	PRÉPARATION	INGRÉDIENTS	CONSEILS
Cône rouge RAPÉ GROS (E1)	Gratin du soleil (pour 6 personnes)	- 6 petites courgettes - 2 pommes de terre - 1 oignon - 1 tasse de riz cuit - 1 œuf - 1 verre de lait - 150 g de gruyère - beurre	Râpez les courgettes et les pommes de terre avec le cône Râpé gros (E1). Émincez l'oignon à l'aide du cône Emincé (E4). Faites revenir tous les légumes dans du beurre. Dans un plat à gratin, alternez une couche de légumes, une couche de riz cuit, une couche de légumes. Ajoutez le lait battu avec l'œuf, sel et poivre. Parsemez de gruyère râpé et de noisettes de beurre. Enfournez à 180°C.
Cône tout métal avec bordure orange RAPÉ FIN (E2)	Coleslaw (pour 4 personnes)	– ¼ de chou blanc – 2 carottes – 3 cuillères à soupe de mayonnaise – 3 cuillère à soupe de crème liquide – 2 cuillère à soupe de vinaigre – 2 cuillère à soupe de sucre en poudre	Emincez le chou blanc à l'aide du cône Emincé (E4) et râpez les carottes avec le cône Râpé fin (E2). Mélangez-les dans un saladier. Préparez l'assaisonnement en mélangeant la mayonnaise, la crème liquide, le vinaigre et le sucre. Assaisonnez les légumes râpés avec la sauce, mélangez et laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.
Cône jaune GRATTÉ (E3)	Gratin de pommes aux amandes (pour 4 personnes)	- 6 pommes - 60 g de sucre cassonade - 50 g de beurre - 50 g d'amandes entières - 20 cl de crème - 1 cuillère à café de cannelle	Pelez, épépinez et coupez les pommes en quartiers. Tranchez en lamelles avec le cône Emincé (E4) et faites les revenir avec 30 g de beurre. Beurrez légèrement un plat à gratin et disposez les pommes caramélisées au fond. Réduisez les amandes en poudre à l'aide du cône Gratté (E3). Dans un saladier, mélangez la poudre d'amandes, la crème et la cannelle. Versez le mélange obtenu sur les pommes et saupoudrez de sucre cassonade. Enfournez le plat à 160°C.

CÔNES	PRÉPARATION	INGRÉDIENTS	CONSEILS
Cône tout métal avec bordure vert clair EMINCÉ (E4)	Salade grecque (pour 4 personnes)	– 1 concombre – 2 grosses tomates – 1 poivron rouge – 1 poivron vert – 1 oignon blanc moyen – 200 g de feta – 50 g d'olives noires (facultatif) – 4 cuillères à soupe d'huile – 1 citron – 30 g d'herbes fraîches (au choix : basilic, persil, menthe, coriandre)	Tranchez le concombre en fines lamelles à l'aide du cône Emincé (E4). Coupez les poivrons en 2, enlevez les pépins et les cavités. Émincez les poivrons et l'oignon. Découpez les tomates et la feta en petits dés. Dans un saladier, mélangez tous ces ingrédients et ajoutez les olives. Préparez l'assaisonnement en mélangeant l'huile au jus de citron. Mélangez délicatement et parsemez la salade d'herbes fraîches ciselées.
Cône/Bague vert foncé DECOUPE EN MADEDOINE (E5a/E5b)		– 400 g betteraves rouges – 300 g carottes – 400 g Pommes de terre – 200 g concombre – 150 g oignons – 100 g Petits pois – sel – 2 cuillères à soupe d'huile	Coupez les pommes de terre, les betteraves, les carottes, les oignons et les concombres en dés à l'aide du cône et bague de découpe en Macédoine (E5a/E5b). Faites cuire les dés de pommes de terre, de betteraves et de carottes à la vapeur. Mélangez le tout et ajoutez les petits pois, les oignons et le concombre. Ajoutez le sel et l'huile. Laissez reposer 1 heure au réfrigérateur.

5. NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- **Débranchez toujours l'appareil avant de nettoyer le bloc moteur (A).**
- Ne pas immerger le bloc moteur, ne pas le passer sous l'eau. Nettoyer le bloc moteur à l'aide d'un chiffon humide. Séchez-le soigneusement.
- Le magasin **(D)**, le poussoir **(C)**, les cônes **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, la bague de découpe en Macédoine **(E5b)** et l'accessoire de rangement **(F)** peuvent passer au lave-vaisselle dans le panier du haut en utilisant le programme « ECO » ou « PEU SALE ».
- En cas de difficulté à nettoyer l'accessoire de découpe en Macédoine, il est recommandé d'utiliser une brosse.

- **Manipulez les cônes avec précaution car les lames des cônes sont extrêmement aiguisées.**
- En cas de coloration des parties plastiques par des aliments tels que les carottes, frottez-les avec un chiffon imbibé d'huile alimentaire, puis procédez au nettoyage habituel.

6. RANGEMENT

- Tous les cônes **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, la bague de découpe en Macédoine **(E5b)** peuvent se ranger sur l'appareil.
  Empilez les 5 cônes **(fig.12)** et positionnez-les dans l'ouverture à l'avant du magasin **(D)**. L'accessoire de rangement **(F)** se clipse sur l'ouverture à l'avant du magasin **(D) (fig.14)**. La bague de découpe en Macédoine **(E5b)** se clipse sur l'accessoire de rangement **(F) (fig. 15)**.
- Rangement du cordon : poussez le cordon dans la cavité prévue à cet effet (CORD STORAGE) **(fig. 16)**.

7. RECYCLAGE

PRODUIT ELECTRIQUE OU ELECTRONIQUE EN FIN DE VIE

Votre appareil est prévu pour fonctionner durant de longues années.
Toutefois, le jour où vous envisagez de le remplacer, ne le jetez pas dans votre poubelle ou dans une décharge mais apportez le au point de collecte mis en place par votre commune (ou dans une déchetterie le cas échéant).

Participons à la protection de l'environnement !

ⓘ Votre appareil contient de nombreux matériaux valorisables ou recyclables.
➲ Confiez celui-ci dans un point de collecte ou à défaut dans un centre service agréé pour que son traitement soit effectué.

1. APPLIANCE DESCRIPTION

A - Motor unit
B - On/off switch and speed selector
C - Pusher
D - Cone holder/feed tube
E - Cones
  E1 - Coarse grating cone (red)
  E2 - Fine grating cone (metal with orange edge)
  E3 - Extra fine grating cone (yellow)
  E4 - Thin slicing cone (metal with light green edge)
  E5a - Dicing cone (dark green)
  E5b - Dicing ring (dark green/white)
F - Storage accessory

EN

2. SAFETY INSTRUCTIONS

- Read the instructions for use carefully before using your appliance for the first time: the manufacturer shall not accept any liability in the event of any use that does not comply with the instructions.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety.
- Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- To avoid accidents and damage to the appliance, always keep hands and kitchen utensils away from the moving blades and cones.
- Never introduce food using your hands, always use the pusher.
- This appliance conforms to the applicable technical regulations and standards.
- It is designed to work with alternating current only. We would ask you, before using it for the first time, to check that the voltage of your mains network corresponds to the voltage given on the rating plate on the appliance.
- Do not place or use this appliance on a hotplate or near to a naked flame (gas cooker).
- Only use the appliance on a flat, stable, heat-resistant work surface away from water splashes.
- Do not operate the appliance empty or with any of the cones stored.
- Do not mince meat.
- Never remove the cones before the motor has come to a complete stop.
- Do not use the appliance for food with too thick a consistency: e.g. sugar, meat.
- The appliance should be unplugged:
  - If there is any malfunction when it is operating
  - Before cleaning or maintenance
  - After each use.
- Never unplug the appliance by pulling on the lead.
- Only use an extension lead after checking that it is in perfect working order.
- No domestic appliance should be used if:
  - It has been dropped on the floor
  - If the cones are damaged or incomplete.
- Always unplug the appliance if you are to leave it unattended and before you fit or remove the cones.

- If the power cord is damaged, it must be replaced by the manufacturer, an approved after-sales service or a similarly qualified person in order to avoid any danger.
- Do not use cones or spare parts other than those provided by the approved after-sales centres.
- **Do not operate your appliance for more than 10 min.**
- This appliance is designed for domestic use. In the event of any commercial use, inappropriate use or failure to comply with the instructions, the manufacturer accepts no responsibility and the guarantee will not apply.

3. BEFORE USING FOR THE FIRST TIME

- Wash the accessories (cones, cone holder and pusher) with soapy water. Rinse and then dry carefully.

WARNING: The cone blades are extremely sharp, handle the cones carefully always holding them by the plastic part.

4. USE

- Choose the cone that corresponds to the required use.
- Position the cone holder **(D)** on the motor unit **(A)** by giving it a quarter turn to the left **(fig. 1 & 2)**.
- Place the chosen cone into the opening at the front of the holder **(D)**, the cone should be correctly positioned all the way into the drive **(fig. 3)**.
- Plug in the appliance.
- Select the required speed (slow or turbo) and then press the start/stop button **(fig. 4)**.

WARNING: before running the appliance, always make sure that the cone is perfectly positioned on the motor rive unit (fig. 3) then first of all press the On/Off button before inserting food into the feeder tube (fig. 4).

- Insert the food through the feeder tube **(D)** and push the food down gently using the pusher **(C) (fig. 5)**.

TIP: There is no need to press down hard on the pusher to obtain good slicing results; this type of use will slow down the motor; simply ensure that the ingredient remains in contact with the cone.

- To change the cone, turn the holder **(D)** a quarter turn to the right **(fig. 6)**, then return it to the upright position **(fig. 7)**. Remove the cone **(fig. 8)**.

RECOMMENDATIONS FOR USE

The slow speed is intended for hard foods (e.g. parmesan, chocolate) to be grated with cone E3 (yellow).
The slow speed is also recommended for soft or fragile foods (pears, avocadoes, cooked beetroot).

Fitting the dicing accessory:

- Place the dicing cone in the opening at the front of the holder **(D)**, the cone should be correctly positioned all the way into the drive **(fig. 3)**.
- Then position the dicing ring with the safety flap open, centring the safety hinge on the cone holder tube **(fig. 9)**.
- Check that the dicing ring is correctly attached to the base of the cone holder.
- Close the safety hinge over the cone holder **(fig. 10)**.
- Use the dicing function by inserting the ingredients through the cone store feeder.
- Remove the dicing accessory by pulling the tab positioned at the top of the safety hinge **(fig. 11)**.

Tip: to unlock the safety hinge E5b more easily, move it upwards with one finger while simultaneously pulling the tab forward (fig.11).

F.A.Q.

Questions	Answers
• "The Cone is not properly held in place in the holder, I can't hear a click".	Simply make sure that the cone is slotted all the way onto the drive **(fig. 3)**. Press the on/off button first before inserting food into the feed tube to ensure the cone is correctly locked into place **(fig. 4)**.
• "I can't remove the accessory after use".	To remove the cone after use, unlock **(fig. 6)** the holder then relock it **(fig. 7)** and the cone will fall out by itself **(fig. 8)**.
• "The cone holder is quite hard to fit and remove, is this normal?"	Yes when the appliance is new. With use it will become easier to install and remove.

Use the cone recommended for each type of food:

	Cone Coarse grating E1 (red)	Cone Fine grating E2 (metal with orange metal)	Cone Extra fine grating E3 (yellow)	Cone Thin slicing E4 (metal with light green edge)	Cone Dicing E5a/E5b (dark green)
Carrots	•	•		•	• (raw only)
Zucchini	•	•		•	• (raw only)
Potatoes	•	•		•	• (raw only)
Cucumber	•	•		•	• (raw only)
Pepper	•			•	
Onions				•	• (raw only)
Beetroot				•	• (raw only)
Celery		•		•	• (raw only)
Horseradish	•			•	• (raw only)
Cabbage (white/red)				•	
Apples				•	• (raw only)
Parmesan			•		
Gruyère	•	•		•	• (raw only)
Chocolate	•	•	•		
Dry bread/ biscuits			•		
Hazelnuts/ walnuts/ almonds			•		
Coconut		•	•		

Tips for good results:

The ingredients you use must be firm to get satisfactory results and avoid accumulation of food in the holder. Do not use the appliance to grate or slice food that is too hard such as sugar or pieces of meat.
Cut the food to make it easier to feed through the feeder tube.

RECIPES

CONES	PREPARATION	INGREDIENTS	TIPS
Red cone COARSE GRATING (E1)	Summer Gratin (serves 6)	– 6 small zucchini – 2 potatoes – 1 onion – 1 cup cooked rice – 1 egg – 1 glass milk – 150 g gruyère - butter	Grate the courgettes and potatoes with the coarse grater cone (E1). Slice the onion using the thin slicing cone (E4). Brown all the vegetables in the butter. In an ovenproof dish, place alternating layers of vegetables cooked rice, vegetables, cooked rice etc. Add the milk beaten together with the egg, salt and pepper. Sprinkle with grated cheese and a few knobs of butter. Place in the oven at 180°C.
Metal cone with orange edge FINE GRATER (E2)	Coleslaw (serves 4)	– ¼ white cabbage – 2 carrots – 3 tablespoons mayonnaise – 3 tablespoons cream – 2 tablespoons vinegar – 2 tablespoons caster sugar	Slice the white cabbage using the Thin Slicing cone (E4) and grate the carrots using the Fine Grating cone (E2). Mix them in a bowl. Prepare the dressing by dressing by mixing the mayonnaise, cream, vinegar and sugar. Season the grated vegetables with the sauce, stir and leave to stand for 1 hour in the refrigerator.
Yellow cone EXTRA FINE GRATING (E3)	Apple grating with almonds (serves 4)	– 6 apples – 60 g brown sugar – 50 g butter – 50 g whole almonds – 20 cl cream – 1 teaspoon cinnamon	Peel, seed and cut the apples into quarters. Slice using the Thin Slicing cone (E4) and brown them with 30 g butter. Lightly butter an oven dish and arrange the caramelised apples at the bottom. Grind the almonds to a powder using the Extra Fine Grating cone (E3). In a bowl, mix the ground almonds, cream and cinnamon. Pour the mixture over the apples and sprinkle with brown sugar. Bake the dish at 160°C.

CÔNES	PRÉPARATION	INGRÉDIENTS	CONSEILS
Metal cone with light green edger THIN SLICING (E4)	Greek salad (serves 4)	– 1 cucumber – 2 large tomatoes – 1 red pepper – 1 green pepper – 1 medium white onion – 200 g feta cheese – 50 g black olives (optional) – 4 tablespoons oil – 1 lemon – 30 g fresh herbs (choose one: basil, parsley, mint, coriander)	Slice the cucumber into thin slices using the Thin Slicing cone (E4). Cut the peppers into 2, remove the seeds and white parts. Slice the peppers and onion. Cut the tomatoes and feta cheese into small cubes. Mix all the ingredients in a large bowl and add the olives. Prepare the dressing by mixing the oil with the lemon juice. Mix gently and sprinkle the salad with chopped fresh herbs.
Dark green cone/ring DICING (E5a/E5b)		– 400 g red beetroot – 300 g carrots – 400 g potatoes – 200 g cucumber – 150 g onions – 100 g peas – salt – 2 tablespoons oil	Dice the potatoes, beetroot, carrots, onions and cucumbers using the dicing cone and ring (E5a/E5b). Steam the diced potato, beetroot and carrots. Mix together and add the peas, onions and cucumber. Add the salt and oil. Leave to stand for 1 hour in the refrigerator.

5. CLEANING YOUR APPLIANCE

- **Always unplug the appliance before cleaning the motor unit (A).**
- Do not immerse the motor unit, do not run it under water. Wipe the motor unit down with a damp cloth. Dry carefully.
- The holder **(D)**, pusher **(C)**, cones **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, dicing ring **(E5b)** and storage accessory **(F)** can go in the dishwasher basket at the top using the "ECO" or LIGHT SOIL" programme.
- In the event of difficulty in cleaning the dicing accessory, it is advisable to use a brush.
- **Handle the cones with care because the cone blades are extremely sharp.**
- Should the plastic parts become stained with foodstuffs such as carrots, rub them with a cloth dipped in a little cooking oil and then clean as usual.

6. STORAGE

- All cones **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, the dicing ring **(E5b)** can be stored on the appliance. Stack the five cones **(fig. 12)** and position them in the opening at the front of the holder **(D)**. The storage accessory (F) clips onto the opening at the front of the holder **(D) (fig. 14)**. The dicing ring **(E5b)** clips onto the storage accessory **(F) (fig. 15)**.
- Storing the power cord: push the cord into the cavity provided for this purpose (CORD STORAGE) **(fig. 16)**.

7. RECYCLING

END-OF-LIFE ELECTRONIC PRODUCT

Your appliance is designed to operate for many years.
However, the day you plan to replace it, do not throw it away with normal household rubbish or in a landfill but take it to a suitable collection point.

Think of the environment!

ⓘ Your appliance contains valuable materials which can be recovered or recycled.
➲ Leave it at a local civic waste collection point.

1. BESCHREIBUNG DES GERÄTS

A - Motorblock
B - EIN/AUS-Knopf und Geschwindigkeitswählschalter
C - Stopfer
D - Trommelgehäuse / Einfüllstutzen
E - Trommeln
  E1 - Trommel Grob-Raspeln (rot)
  E2 - Trommel Fein-Raspeln (Vollmetall mit orangem Rand)
  E3 - Trommel Reiben (gelb)
  E4 - Trommel Fein-Schneiden (Vollmetall mit hellgrünem Rand)
  E5a - Trommel Würfel-Schnitt (dunkelgrün)
  E5b - Ring Würfel-Schnitt (dunkelgrün/weiß)
F - Trommelhalter

2. SICHERHEITSHINWEISE

- Lesen Sie die Bedienungsanleitung vor der ersten Inbetriebnahme Ihres Geräts aufmerksam durch: Bei unsachgemäßem Gebrauch entgegen der Gebrauchsanweisung übernimmt der Hersteller keine Haftung.
- Dieses Gerät ist nicht zur Benutzung durch Personen (einschließlich Kindern) mit eingeschränkten körperlichen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder durch Personen ohne entsprechende Erfahrung oder Kenntnisse vorgesehen, es sei denn, sie werden von einer Person, die für ihre Sicherheit verantwortlich ist, beaufsichtigt oder haben von dieser zuvor Anweisungen zum Gebrauch des Geräts erhalten.
- Kinder müssen beaufsichtigt werden, damit sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Um Unfälle und materielle Beschädigungen des Geräts zu vermeiden immer darauf achten, dass die Hände und Küchengeräte nicht in die Nähe der in Bewegung befindlichen Schneiden und Trommeln gelangen.
- Führen Sie die Lebensmittel niemals mit den Händen ein, sondern benutzen Sie dazu stets den Stopfer.
- Dieses Gerät entspricht den gültigen technischen Regeln und Normen.
- Es darf ausschließlich mit Wechselstrom betrieben werden. Vor der ersten Inbetriebnahme müssen Sie, sich vergewissern, dass die Spannung Ihrer Elektroinstallation der auf dem Typenschild des Geräts angegebenen Betriebsspannung entspricht.
- Das Gerät darf nicht auf heiße Platten oder in die Nähe einer offenen Flamme (Gasherd) gestellt oder an derartigen Orten betrieben werden.
- Das Gerät darf nur auf stabilen Arbeitsflächen benutzt und muss vor Wasserspritzern geschützt werden.
- Das Gerät darf nicht leer oder mit allen Trommeln verstaut in Betrieb genommen werden.
- Benutzen Sie das Gerät nicht zum Zerkleinern von Fleisch.
- Nehmen Sie die Trommeln nicht vor dem völligen Stillstand des Motors heraus.
- Nehmen Sie das Gerät nicht mit Lebensmitteln mit einer besonders festen Konsistenz in Betrieb: (Zucker, Fleisch).
- Das Gerät muss ausgesteckt werden:
  - wenn während des Betriebs Funktionsstörungen auftreten,
  - vor allen Reinigungs- und Instandhaltungsmaßnahmen,
  - nach jeder Benutzung.

- Ziehen Sie den Stecker nicht am Netzkabel aus der Steckdose.
- Überzeugen Sie sich vor der Benutzung eines Verlängerungskabels von dessen einwandfreiem Zustand.
- Haushaltsgeräte dürfen nicht benutzt werden:
  - wenn sie zu Boden gefallen sind,
  - wenn die Trommeln beschädigt oder unvollständig sind.
- Stecken sie das Gerät stets aus, wenn es unbeaufsichtigt bleibt sowie vor dem Einsetzen und Herausnehmen der Trommeln .
- Ist das Stromkabel beschädigt, muss es aus Sicherheitsgründen vom Hersteller, in dessen Kundendienstwerkstatt oder von einer Person mit entsprechender Qualifikation durch ein neues Kabel ersetzt werden, um jedwede Gefahr zu vermeiden.
- Benutzen Sie ausschließlich von den autorisierten Kundendienstcentern vertriebene Trommeln bzw. Ersatzteile.
- **Benutzen Sie Ihr Gerät nicht länger als 10 Minuten.**
- Dieses Gerät ist für den Haushaltsgebrauch bestimmt. Der Hersteller übernimmt bei gewerblicher, unsachgemäßer oder nicht den Angaben der Gebrauchsanweisung entsprechenden Nutzung des Geräts weder Garantie noch Haftung.

3. VOR DER ERSTEN BENUTZUNG

- Reinigen Sie die Zubehörteile (Trommeln, Trommelgehäuse und Stopfer) mit Seifenwasser. Spülen und trocknen Sie sie sorgfältig ab.

ACHTUNG: Die Schneiden der Trommeln sind ausgesprochen scharf; gehen Sie deshalb vorsichtig mit den Trommeln um und fassen Sie sie nur an ihren Plastikteilen an.

4. GEBRAUCH

- Wählen Sie die gewünschte Trommel.
- Setzen Sie das Trommelgehäuse **(D)** auf den Motorblock **(A)** und drehen Sie es um eine Vierteldrehung nach links **(Abb. 1 + 2)**.
- Setzen Sie die gewünschte Trommel in die Öffnung vor dem Trommelgehäuse **(D)** ein, die Trommel muss richtig auf der Spindel positioniert sein **(Abb. 3)**.
- Schließen Sie den Netzstecker des Geräts an.
- Wählen Sie die gewünschte Geschwindigkeit (langsam oder Turbo) und drücken Sie dann den EIN/Aus-Knopf **(Abb. 4)**.

ACHTUNG: Vergewissern Sie sich vor der Inbetriebnahme des Geräts, dass die Trommel richtig auf der Spindel positioniert ist (Abb. 3), danach drücken Sie auf den EIN/AUS-Knopf, bevor Sie die Zutaten in den Einfüllstutzen geben (Abb. 4).

- Führen Sie die Zutaten über den Einfüllstutzen des Trommelgehäuses **(D)** ein und drücken Sie sie vorsichtig mit dem Stopfer **(C)** nach unten **(Abb. 5)**.

Tipp: Für ein gutes Schnittresultat ist kein starker Druck auf den Stopfer erforderlich, dadurch würde nur der Motor gebremst; es muss eigentlich nur darauf geachtet werden, dass die Zutaten Kontakt mit der Trommel halten.

- Zum Wechseln der Trommel schwenken Sie das Trommelgehäuse **(D)** eine Vierteldrehung nach rechts **(Abb. 6)**, um stellen es dann senkrecht **(Abb. 7)**. Nehmen Sie dann die Trommel ab **(Abb. 8)**.

GEBRAUCHSHINWEISE

Die langsame Geschwindigkeit dient besonders für harte Lebensmittel (z. B. Parmesan-Käse, Schokolade), die mit der Trommel E3 (gelb) gerieben werden sollen.
Die Benutzung der langsamen Geschwindigkeit wird auch für weiche oder spröde Lebensmittel empfohlen (Birnen, Avocado, gekochte Rüben).

Montage des Zubehörs für Würfel-Schnitt:

- Setzen Sie die Trommel für Würfel-Schnitt in die Öffnung vor dem Trommelgehäuse (D) ein, die Trommel muss richtig auf der Spindel positioniert sein (Abb. 3).
- Bringen Sie dann den Ring für Würfel-Schnitt mit geöffnetem Sicherungsbügel an, wobei der Bügel mittig zum Einfüllstutzen des Trommelgehäuses auszurichten ist (Abb. 9).
- Prüfen Sie, dass der Ring für Würfel-Schnitt an der Unterseite des Trommelgehäuses richtig eingerastet ist.
- Schließen Sie nun den Sicherungsbügel am Trommelgehäuse (Abb. 10).
- Füllen Sie die Nahrungsmittel über den Einfüllstutzen in das Trommelgehäuse ein und beginnen Sie mit dem Würfeln.
- Zum Abnehmen des Zubehörs für Würfelschnitt ziehen Sie an der Lasche an der Oberseite des Sicherungsbügels (Abb 11).

Tipp: Der Sicherungsbügel E5b lässt sich am einfachsten lösen, wenn Sie mit einem Finger Druck nach oben ausüben und gleichzeitig die Lasche nach vorne ziehen (Abb. 11).

HÄUFIG GESTELLTE FRAGEN

Fragen	Antworten
• „Die Trommel rastet nicht richtig im Trommelgehäuse ein, ich höre kein „Klicken“.	Vergewissern Sie sich zunächst, dass die Trommel fest eingedrückt ist **(Abb. 3)**. Dann das Produkt vor dem Eingeben der Zutaten einschalten, wodurch die Trommel richtig eingerastet wird **(Abb. 4)**.
• „Nach der Benutzung lässt sich das Zubehör nicht mehr abnehmen“.	Zum Herausnehmen der Trommel nach dem Gebrauch entriegeln **(Abb. 6)** und verriegeln Sie das Trommelgehäuse **(Abb. 7)**, womit die Trommel von selbst heraus fällt **(Abb. 8)**.
• „Das Einsetzen und Herausnehmen des Trommelgehäuses geht schwer, ist das normal?“	Ja, bei einem neuen Gerät ist das ganz normal. Im Laufe der Zeit wird das Einsetzen und Herausnehmen des Trommelgehäuses immer leichter.

Benutzen Sie die für die jeweiligen Lebensmittel geeignete Trommel:

	Trommel Grob-Raspeln E1 (rot)	Trommel Fein-Raspeln E2 (Vollmetall mit orangem Rand)	Trommel Reiben E3 (gelb)	Trommel Fein-Schneiden E4 (Vollmetall mit hellgrünem Rand)	Trommel Würfel-Schneiden E5a/E5b (dunkelgrün)
Karotten	•	•		•	• (nur roh)
Zucchini	•	•		•	• (nur roh)
Kartoffeln	•	•		•	• (nur roh)
Gurken	•	•		•	• (nur roh)
Paprikaschoten	•			•	
Zwiebeln				•	• (nur roh)
Rüben				•	• (nur roh)
Sellerie		•		•	• (nur roh)
Rettich	•			•	• (nur roh)
Kohl (weiß/rot)				•	
Äpfel				•	• (nur roh)
Parmesan-Käse			•		
Gruyère-Käse	•	•		•	• (nur roh)
Schokolade	•	•	•		
Trockenes Brot/ Buscuit			•		
Haselnüsse/ Walnüsse/ Mandeln			•		
Kokosnuss		•	•		

Tipps zum Gelingen:

Die verwendeten Lebensmittel müssen fest sein, um ein gutes Ergebnis zu erzielen und ein Festsetzen von Lebensmitteln im Trommelgehäuse zu vermeiden. Das Gerät darf nicht zum Reiben oder Schneiden von besonders harten Lebensmitteln wie Zucker oder Fleischstücken.
Schneiden Sie die Lebensmittel klein, um sie leichter in den Einfüllstutzen einführen zu können.

REZEPTE

TROMMELN	VORBEREITUNG	ZUTATEN	EMPFEHLUNGEN
Rote Trommel GROB RASPELN (E1)	Sonnengemüse-Auflauf (für 6 Personen)	– 6 kleine Zuchinis – 2 Kartoffeln – 1 Zwiebel – 1 Tasse gekochter Reis – 1 Ei – 1 Glas Milch – 150 g Gruyère-Käse – Butter	Raspeln Sie die Zucchinis und die Kartoffeln mit der Trommel Grob-Raspeln (E1). Schneiden Sie die Zwiebel mit der Trommel Fein-Schneiden (E4). Braten Sie das ganze Gemüse mit etwas Butter an. Geben Sie jeweils eine Schicht Gemüse, eine Schicht gekochten Reis, eine Schicht Gemüse in eine Auflaufform. Geben Sie die mit dem Ei vermischte Milch, Salz und Pfeffer bei. Bestreuen Sie den Auflauf mit geriebenem Gruyère-Käse und Butterflocken. Bei 180 °C überbacken.
Vollmetalltrommel mit orangem Rand) FEIN-RASPELN (E2)	Krautsalat (für 4 Personen)	– ¼ Kopf Weißkohl – 2 Karotten – 3 Esslöffel Mayonnaise – 3 Esslöffel flüssige Sahne – 2 Esslöffel Essig – 2 Esslöffel Zucker	Schneiden Sie den Kohl mit der Trommel Fein-Schneiden (E4) und raspeln Sie die Karotten mit der Trommel Fein-Raspeln (E2). In einer Salatschüssel vermengen. Bereiten Sie die Sauce zu: vermischen Sie Mayonnaise, flüssige Sahne, Essig und Zucker miteinander. Geben Sie die Sauce über das geraspelte Gemüse, vermischen, und lassen Sie alles 1 Stunde im Kühlschrank ruhen.
Gelbe Trommel REIBEN (E3)	Apfelauflauf mit Mandeln (für 4 Personen)	– 6 Äpfel – 60 g brauner Zucker – 50 g Butter – 50 g ganze Mandeln – 20 cl Sahne – 1 Teelöffel Zimt	Schälen Sie die Äpfel, entfernen Sie die Kerne und schneiden Sie sie in Viertel. Schneiden Sie die Apfelviertel mit der Trommel Fein-Schneiden (E4) und braten sie sie mit 30 g Butter an. Reiben Sie eine Auflaufform mit etwas Butter aus und legen Sie die karamellisierten Apfelscheiben hinein. Zerkleinern Sie die Mandeln zu Pulver mit der Trommel Reiben (E3). Vermischen Sie das Mandelpulver, die Sahne und den Zimt in einer großen Schüssel. Verteilen Sie diese Mischung auf den Äpfeln und bestreuen Sie das Ganze mit braunem Zucker. Bei 160 °C überbacken.

TROMMELN	VORBEREITUNG	ZUTATEN	EMPFEHLUNGEN
Vollmetalltrommel mit hellgrünem Rand) FEIN-SCHNEIDEN (E4)	Griechischer Salat (für 4 Personen)	– 1 Gurke – 2 große Tomaten – 1 rote Paprikaschote – 1 grüne Paprikaschote – 1 mittelgroße weiße Zwiebel – 200 g Feta-Käse – 50 g schwarze Oliven (wenn gewünscht) – 4 Esslöffel Öl – 1 Zitrone – 30 g frische Kräuter (nach Wahl: Basilikum, Petersilie, Minze, Koriander)	Schneiden Sie die Gurke mit der Trommel Fein-Schneiden (E4) in dünne Scheiben. Halbieren Sie die Paprikaschoten und entfernen Sie die Kerne und die weißen Innenhäute. Schneiden Sie die Paprikaschoten und die Zwiebel in dünne Scheiben. Schneiden Sie die Tomaten und den Feta-Käse in kleine Würfel. Vermischen sie alle Zutaten in einer Schüssel und geben Sie die Oliven dazu. Bereiten sie die Sauce zu: vermischen Sie das Öl mit Zitronensaft. Mischen Sie den Salat sorgfältig und bestreuen Sie ihn mit klein geschnittenen frischen Kräutern.
Trommel/Ring dunkelgrün WÜRFEL-SCHNITT (E5a/E5b)		– 400 g rote Beete – 300 g Karotten – 400 g Kartoffeln – 200 g Gurken – 150 g Zwiebeln – 100 g Erbsen – Salz – 2 Esslöffel Öl	Zerkelinern Sie die Kartoffeln, die rote Beete, die Karotten, die Zwiebeln und die Gurken mit der Trommel/Ring für Würfelschnitt (E5a/E5b). Kartoffel, rote Beete und Karotten dampfkochen. Gut mischen und die Erbsen, Zwiebeln und Gurken hinzufügen. Salz und Öl zugeben. 1 Stunde im Kühlschrank ruhen lassen.

DE

5. REINIGUNG DES GERÄTS

- **Stecken Sie das Gerät vor der Reinigung des Motorblocks (A) immer erst aus.**
- Tauchen sie den Motorblock niemals unter Wasser und halten Sie ihn nicht unter fließendes Wasser. Reinigen sie den Motorblock mit einem feuchten Tuch. Trocknen Sie ihn anschließend sorgfältig ab.
- Trommelgehäuse **(D)**, Stopfer **(C)**, Trommeln **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, Ring für Würfelschnitt **(E5b)** und Trommelhalter **(F)** können Sie in der Spülmaschine im oberen Korb unter Verwendung des Programms „ÖKO“ oder „WENIG SALZ“ waschen.
- Wenn sich das Zubehör für Würfel-Schnitt nur schwer reinigen lässt, wird die Verwendung einer Bürste empfohlen.

- **Seien Sie vorsichtig im Umgang mit den Trommeln, weil die Trommelschneiden extrem scharf sind.**
- Im Falle einer Verfärbung der Plastikteile durch Lebensmittel wie Karotten reiben Sie sie mit einem mit Speiseöl getränkten Tuch ab und reinigen Sie sie anschließend wie gewohnt.

6. AUFBEWAHRUNG

- Alle Trommeln **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, der Ring für Würfel-Schnitt **(E5b)** können im Gerät verstaut werden.
  Stapeln Sie die 5 Trommeln **(Abb. 12)** und setzen Sie sie in die Öffnung vor dem Trommelgehäuse **(D)**. Der Trommelhalter **(F)** wird in der Öffnung vor dem Trommelgehäuse **(D)** eingerastet **(Abb. 14)**. Der Ring für Würfel-Schnitt **(E5b)** Wird am Trommelhalter **(F)** eingerastet **(Abb. 15)**.
- Verstauen des Netzkabels : Drücken Sie das Netzkabel in die dafür vorgesehene Aufnahme (CORD STORAGE) **(Abb. 16)**.

7. RECYCLING

ELEKTRONISCHE ODER ELEKTRISCHE GERÄTE AN IHREM LEBENSENDE

Ihr Gerät ist für den Gebrauch über viele Jahre vorgesehen.
Am Tag, wo Sie es ersetzen möchten, dürfen Sie es nicht mit dem Hausmüll entsorgen. Bringen Sie es zur Entsorgung zu einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde.

Denken Sie an den Schutz der Umwelt!

ⓘ Ihr Gerät enthält wertvolle Rohstoffe, die wieder verwertet oder recycelt werden können.

➲ Geben Sie Ihr Gerät deshalb bitte bei einer Sammelstelle Ihrer Stadt oder Gemeinde ab.

1. BESCHRIJVING VAN HET APPARAAT

A - Motorblok
B - Aan/Uit-knop en snelheid keuzeschakelaar
C - Duwstaaf
D - Magazijn voor kegels/vulschacht
E - Kegels
  E1 - Kegel voor grof raspen (rood)
  E2 - Kegel voor fijn raspen (metalen kegel met oranje randje)
  E3 - Kegel voor raspen (geel)
  E4 - Kegel voor fijn snijden (metalen kegel met lichtgroene rand)
  E5a - Kegel voor snijden in blokjes (donkergroen)
  E5b - Ring voor snijden in blokjes (donkergroen/wit)
F - Opbergaccessoire

NL

2. VEILIGHEIDSVOORSCHRIFTEN

- Lees de gebruiksaanwijzing aandachtig voor het eerste gebruik: Niet-naleving ontheft de fabrikant van alle aansprakelijkheid.
- Dit apparaat mag niet gebruikt worden door personen (of kinderen) met verminderde, fysieke, zintuiglijke of mentale capaciteiten, of personen die te weinig ervaring of kennis hebben tenzij ze onder de supervisie staan van een persoon die voor hen verantwoordelijk is of als ze genoeg richtlijnen gekregen hebben om het apparaat correct te kunnen hanteren.
- Er moet toezicht op kinderen zijn, zodat zij niet met het apparaat kunnen spelen.
- Om ongelukken en materiële schade aan het apparaat te voorkomen dient u uw handen en keukengerei altijd ver van de messen en bewegende kegels te houden.
- Doe de voedingsmiddelen nooit met de hand in de vulschacht, gebruik altijd de duwstaaf.
- Dit apparaat is conform de geldende technische regels en normen.
- Het apparaat is uitsluitend geschikt om op wisselstroom te werken. Controleer voor de eerste ingebruikname of de spanning van uw elektrische installatie overeenkomt met die op het typeplaatje van het apparaat staat vermeld.
- Zet of gebruik uw apparaat nooit op een hete plaat of in de nabijheid van een open vuur (gasfornuis).
- Gebruik dit apparaat alleen op een stabiel werkvlak en buiten bereik van opspattend water.
- Het apparaat niet leeg gebruiken, of met de kegels in het opbergaccessoire.
- Geen vlees malen.
- De kegels nooit verwijderen voordat de motor geheel gestopt is.
- Gebruik het apparaat niet voor te vaste voedingsmiddelen: (suiker, vlees).
- U dient de stekker van het apparaat uit het stopcontact te trekken:
  - indien er tijdens het gebruik een storing optreedt,
  - voor de onderhouds- of reinigingsbeurten,
  - na elk gebruik.
- Trek nooit aan het snoer om de stekker van het apparaat uit het stopcontact te halen.
- Gebruik een verlengsnoer alleen indien u vooraf heeft gecontroleerd dat het in goede staat verkeert.
- Een huishoudelijk apparaat dient niet te worden gebruikt indien:
  - het op de grond is gevallen,
  - de kegels beschadigd of niet langer compleet zijn.

- Trek de stekker van het apparaat altijd uit het stopcontact indien het zonder toezicht blijft en vooraf aan het inbrengen of verwijderen van de kegels.
- Indien het netsnoer beschadigd is, moet dit door de fabrikant, de servicedienst of een persoon met een gelijkwaardige vakbekwaamheid vervangen worden, teneinde ieder gevaar te voorkomen.
- Gebruik geen andere kegels of onderdelen dan door de erkende service centers worden geleverd.
- Laat het apparaat nooit langer dan 10 min. draaien.
- Gebruik geen andere kegels of onderdelen dan door de erkende service centers worden geleverd. De garantie en aansprakelijkheid van de fabrikant zullen niet langer van toepassing zijn in het geval van een beroepsmatig gebruik, oneigenlijk gebruik of wanneer de instructies in de handleiding niet zijn opgevolgd.

3. VOOR HET EERSTE GEBRUIK

- Reinig de accessoires (kegels, magazijn voor kegels en duwstaaf) met warm sop. Spoel ze af en droog ze vervolgens zorgvuldig.

OPGELET: De snijvlakken van de kegels zijn bijzonder scherp, ga bijzonder voorzichtig met de kegels om en pak ze altijd bij het plastic deel vast.

4. GEBRUIK

- Selecteer de bij het gewenste gebruik horende kegel.
- Zet het kegelmagazijn **(D)** op het motorblok **(A)** en draai dit een kwartslag naar links **(fig. 1 & 2)**.
- Plaats de gekozen kegel in de opening aan de voorzijde van het magazijn **(D)**, de kegel moet goed op de aandrijfas geplaatst worden **(fig. 3)**.
- Steek de stekker van het apparaat in het stopcontact.
- Selecteer de gewenste snelheid (langzaam of turbo) en druk op de aan/uit-knop **(fig. 4)**.

OPGELET : Controleer, voordat u het apparaat laat werken, of de kegel goed op de aandrijfas geplaatst is (fig. 3). Druk eerst op de aan/uit-knop voordat u het voedsel in de vulschacht doet (fig.4).

- Doe het voedsel in de vulschacht van het magazijn **(D)** en duw het voedsel met de duwstaaf omlaag **(C) (fig. 5)**.

TRUC: Om tot een goed resultaat te komen dient u zachtjes op de duwstaaf te drukken. Als u te hard drukt, remt u de motor af. Zorg ervoor dat de kegel steeds in contact met het voedsel is.

- Draai voor het wisselen van de kegel het magazijn **(D)** een kwartslag naar rechts **(fig. 6)** en zet het daarna in de verticale stand **(fig. 7)**. Verwijder de kegel **(fig. 8)**.

GEBRUIKSTIPS

Gebruik de trage snelheid om harde ingrediënten (vb: Parmezaanse kaas, chocolade) met kegel E3 (geel) te raspen.
Gebruik de trage snelheid ook voor zachte of fragiele voedingsmiddelen (peren, avocado's, gekookte bieten).

Montage van het accessoire voor snijden in blokjes :

- Plaats de kegel voor snijden in blokjes in de opening aan de voorzijde van het magazijn **(D)**, de kegel moet goed op de aandrijfas geplaatst worden **(fig. 3)**.
- Plaats vervolgens de ring voor snijden in blokjes en laat het veiligheidsscharnier open. Schuif het scharnier rond de vulschacht van het kegelmagazijn **(fig. 9)**.
- Zorg ervoor dat de ring voor snijden in blokjes goed op de onderkant van het kegelmagazijn is vast geklikt.
- Sluit het veiligheidsscharnier op het kegelmagazijn **(fig. 10)**.
- Doe de ingrediënten in de vulschacht van het kegelmagazijn en snij het voedsel in blokjes.
- Trek aan het lipje op het veiligheidsscharnier om het accessoire voor snijden in blokjes te verwijderen **(fig. 11)**.

Truc: duw één vinger omhoog en trek het lipje naar voren om het veiligheidsscharnier E5b gemakkelijker te ontgrendelen (fig.11).

VEELGESTELDE VRAGEN

Vragen	Antwoorden
• « De kegel blijft niet goed in het magazijn op zijn plaats zitten, ik hoor geen klik ».	Controleer of de kegel goed vast geklikt is **(fig. 3)**. Daarna kan de kegel goed vergrendeld worden wanneer na het plaatsen van het voedsel het apparaat wordt ingeschakeld **(fig. 4)**.
• « Het lukt me niet om na gebruik het accessoire te verwijderen ».	Voor het verwijderen van de kegel na gebruik moet u het magazijn ontgrendelen **(fig. 6)** en vervolgens weer vergrendelen **(fig. 7)**, de kegel zal dan vanzelf vallen **(fig. 8)**.
• « Het kegelmagazijn is moeilijk te plaatsen en te verwijderen, is dat normaal? »	Ja, dat is normaal als het product nieuw is. In de loop van de tijd zal het installeren en verwijderen steeds gemakkelijker gaan.

Gebruik voor elk type voedingsmiddel de voorgeschreven kegel:

	Kegel grof raspen E1 (rood)	Kegel fijn raspen E2 (metalen kegel met oranje rand)	Kegel raspen E3 (geel)	Kegel raspen E3 (geel) Kegel fijn snijden E4 (metalen kegel met lichtgroene rand)	Kegel snijden in blokjes E5a/E5b (donkergroen)
Wortelen	•	•		•	• (raw alleen)
Courgettes	•	•		•	• (raw alleen)
Aardappelen	•	•		•	• (raw alleen)
Komkommer	•	•		•	• (raw alleen)
Paprika	•			•	
Uien				•	• (raw alleen)
Bieten				•	• (raw alleen)
Selderij		•		•	• (raw alleen)
Mierikswortel	•			•	• (raw alleen)
Kool (wit/rood)				•	
Appels				•	• (raw alleen)
Parmezaanse kaas			•		
Gruyèrekaas	•	•		•	• (raw alleen)
Chocolade	•	•	•		
Droog brood / beschuiten			•		
Hazelnoten / walnoten / amandelen			•		
Kokosnoot		•	•		

Tips om goede resultaten te verkrijgen:

Om goede resultaten te krijgen dienen de door u gebruikte ingrediënten stevig te zijn en dient u het ophopen van voedingsmiddelen in het magazijn te vermijden. Gebruik het apparaat niet voor het raspen of snijden van te harde voedingsmiddelen zoals suiker of stukken vlees.
Snij de voedingsmiddelen eerst kleiner om ze zo gemakkelijker in de vulschacht van het magazijn te kunnen voeren.

RECEPTEN

KEGELS	GERECHTEN	INGREDIËNTEN	TIPS
Rode kegel GROF RASPEN (E1)	Zonnegratin (voor 6 personen)	– 6 kleine courgettes – 2 aardappelen – 1 ui – 1 kop gekookte rijst – 1 ei – 1 glas melk – 150 g gruyèrekaas – boter	Rasp de courgettes en de aardappelen met de kegel voor grof raspen (E1). Snij de ui met de kegel voor fijn snijden (E4). Fruit alle groenten in een beetje boter. Doe in een ovenschaal een laag groenten, een laag gekookte rijst en nog een laag groenten. Klop de melk, het ei, het zout en de peper. Bestrooi met geraspte gruyèrekaas en een beetje boter. Bak op 180°C.
Metalen kegel met oranje rand FIJN RASPEN (E2)	Koolsla (Voor 4 personen)	– ¼ witte kool – 2 wortelen – 3 eetlepels mayonaise – 3 eetlepels vloeibare room – 2 eetlepels azijn – 2 eetlepels poedersuiker	Snij de witte kool in stukjes met behulp van de kegel voor fijn snijden (E4) en rasp de wortels met de kegel voor fijn raspen (E2). Meng dit in een kom. Bereid de saus door de mayonaise, de vloeibare room, de azijn en de suiker te mengen. Overgiet de geraspte groenten met de saus, meng en laat 1 uur in de koelkast staan.
Gele kegel RASPEN (E3)	Appelgratin met amandelen (voor 4 personen)	– 6 appels – 60 g bruine suiker – 50 g boter – 50 g hele amandelen – 20 cl room – 1 theelepel kaneel.	Schil de appels, haal het klokhuis eruit en snijd ze in kwarten. Snijd in reepjes met behulp van de kegel voor fijn snijden (E4) en fruit deze reepjes in 30 g boter. Smeer een ovenschaal met een beetje boter in en leg de gecarameliseerde appels op de bodem. Maal de amandelen tot poeder met behulp van de kegel voor raspen (E3). Meng in een kom het amandelpoeder, de room en de kaneel. Giet dit mengsel op de appels en bestrooi met bruine suiker. Bak op 160°C (45 min).

KEGELS	GERECHTEN	INGREDIËNTEN	TIPS
Metalen kegel met lichtgroene rand FIJN SNIJDEN (E4)	Griekse salade (voor 4 personen)	– 1 komkommer – 2 grote tomaten – 1 rode paprika – 1 groene paprika – 1 middelgrote witte ui – 200 g fetakaas – 50 g zwarte olijven (optioneel) – 4 eetlepels olie – 1 citroen – 30 g verse kruiden (naar keuze: basilicum, peterselie, munt, koriander).	Snij de komkommer in dunne plakjes met behulp van de kegel voor fijn snijden (E4). Snij de paprika's doormidden, haal de zaadlijsten eruit. Hak de paprika's en ui klein. Snij de tomaten en de fetakaas in dobbelsteentjes. Meng al deze ingrediënten in een kom en voeg de olijven toe. Bereid de saus door de olie met het citroensap te mengen. Mix dit geheel voorzichtig en bestrooi de salade met verse fijngeknipte kruiden.
Kegel/Ring donkergroen SNIJDEN IN BLOKJES (E5a/E5b)		– 400 g rode bieten – 300 g wortelen – 400 g Aardappelen – 200 g komkommer – 150 g ui – 100 g erwten – zout – 2 eetlepels olijfolie	Snij de aardappelen, de bieten, de wortelen, de ui en de komkommers met de kegel en de ring voor snijden in blokjes (E5a/E5b). Laat de aardappelen, de bieten en de wortelen stomen. Meng de groenten en voeg de erwten, de ui en de komkommer toe. Voeg peper en zout toe. Laat 1 uur in de koelkast rusten.

5. HET APPARAAT SCHOONMAKEN

- **Trek altijd de stekker van het apparaat uit het stopcontact voordat u het motorblok (A) reinigt.**
- Dompel het motorblok niet onder, houdt het niet onder de lopende kraan. Reinig het motorblok met behulp van een vochtige doek. Droog het daarna zorgvuldig af.
- Het magazijn **(D)**, de duwstaaf **(C)**, de kegels **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, de ring **(E5b)** en het opbergaccessoire **(F)** kunnen in de vaatwasmachine gereinigd worden, in de bovenste mand op het programma « ECO » of « LICHT VUIL ».
- Gebruik een borstel als u moeilijkheden ondervindt tijdens het schoonmaken van het accessoire voor snijden in blokjes.
- **Ga voorzichtig met de kegels om want de snijvlakken van de kegels zijn bijzonder scherp.**

- De plastic onderdelen van het apparaat kunnen door de groenten (wortelen, sinaasappelen, ...) verkleuren. U kunt het verkleurde accessoire met een in slaolie gedrenkte doek schoonwrijven en daarna volgens de gewone procedure schoonmaken.

6. OPBERGEN

- Alle kegels **(E1, E2, E3, E4, E5a)** en de ring **(E5b)** kunnen in het apparaat opgeborgen worden.
  Stapel de 5 kegels **(fig. 12)** en plaats ze in de opening aan de voorzijde van het magazijn **(D)**. Het opbergaccessoire **(F)** wordt op de opening aan de voorzijde van het magazijn **(D)** vast geklikt **(fig. 14)**. De ring voor snijden in blokjes (E5b) wordt op het opbergaccessoire vast geklikt **(F) (fig. 15)**.
- Opbergen van het snoer: duw het snoer in de hiervoor bedoelde holte (CORD STORAGE) **(fig. 16)**.

NL

7. AFVALVERWERKING

ELEKTRISCHE OF ELEKTRONISCHE PRODUCTEN AAN HET EINDE VAN DE LEVENSDUUR

Uw apparaat werd ontworpen om gedurende vele jaren dienst te doen.
Wanneer u echter op een dag besluit het te vervangen, werp het dan niet met het huisvuil weg maar breng het naar het hiervoor door de gemeente ingerichte verzamelpunt (of een milieustraat indien van toepassing).

Wees zuinig op het milieu!

ⓘ Uw apparaat bevat veel materialen die geschikt zijn voor hergebruik of recycling.

➲ Breng het naar een verzamelpunt voor de juiste verwerking ervan.

1. BESKRIVELSE AF APPARATET

A - Motorblok
B - Tænd-/sluk-knap og hastighedsvælger
C - Nedstopper
D - Tromleholder / påfyldningstragt
E - Tromler
  E1 - Tromle til at rive groft (rød)
  E2 - Tromle til at rive fint (metal med orange kant)
  E3 - Tromle til at rive ekstra fint (gul)
  E4 - Tromle til at snitte (metal med lysegrøn kant)
  E5a - Tromle til at skære i terninger (mørkegrøn)
  E5b - Skive til at skære i terninger (mørkegrøn/hvid)
F - Opbevaringstilbehør

2. SIKKERHEDSANVISNINGER

- Læs brugsanvisningen omhyggeligt igennem, inden apparatet tages i brug første gang: producenten påtager sig intet ansvar for skader, der opstår ved forkert brug.
- Dette apparat er ikke beregnet til at blive brugt af personer (herunder børn), hvis fysiske, sensoriske eller mentale evner er svækkede eller af personer uden relevant erfaring eller kendskab, medmindre de er under opsyn eller har modtaget forudgående instruktioner om brugen af apparatet af den person, der er ansvarlig for deres sikkerhed.
- Børn bør kun bruge apparatet under opsyn for at sikre, at de ikke bruger det som et stykke legetøj.
- Hold altid hænder og køkkenredskaber på afstand af knive og tromler i bevægelse for at undgå uheld og beskadigelse af apparatet.
- Kom aldrig ingredienser i med hænderne, brug altid nedstopperen.
- Dette apparat overholder de gældende tekniske bestemmelser og standarder.
- Det er udelukkende beregnet til at fungere med vekselstrøm. Vi anbefaler, at du kontrollerer, at netspændingen stemmer overens med spændingen på apparatets mærkeplade.
- Brug ikke og stil ikke apparatet på en varmeplade eller i nærheden af åben ild (gaskomfur).
- Apparatet bør bruges på en stabil overflade og ikke i nærheden af vand.
- Anvend ikke apparatet, når det er tomt, eller når alle tromlerne er anbragt i holderen.
- Må ikke bruges til at hakke kød.
- Tag aldrig tromlerne ud, før end apparatet er helt standset.
- Brug ikke apparatet til for hårde fødevarer såsom sukker, kød osv.
- Stikket til apparatet bør tages ud af stikkontakten:
  - hvis der opstår en fejl, mens apparatet kører,
  - inden hver rengøring og ved vedligeholdelse,
  - efter hver brug.
- Afbryd aldrig strømmen ved at trække i ledningen.
- Brug kun en forlængerledning efter at have kontrolleret, at den er i god stand.
- Køkkenapparatet må ikke bruges, hvis:
  - det har været tabt på gulvet,
  - tromlerne er beskadigede eller ukomplette.
- Afbryd altid strømmen til apparatet, hvis det lades uden opsyn og inden tromlerne sættes i eller tages ud.

- Hvis strømkablet er beskadiget, skal det udskiftes af producenten, dennes eftersalgsservice eller en anden person med lignende kvalifikationer for at undgå risiko for fare.
- Brug ikke andre tromler eller reservedele end dem, der leveres af godkendte servicecentre.
- **Lad ikke apparatet køre i mere end 10 minutter ad gangen.**
- Dette apparat er beregnet til husholdningsbrug. Ved kommerciel eller forkert brug eller hvis instruktionerne ikke følges, bortfalder garantien, og producenten kan ikke holdes ansvarlig for eventuelle følgeskader.

3. FØRSTEGANGSBRUG

- Rengør tilbehørsdelene (tromler, tromleholder og nedstopper) med vand og opvaskemiddel. Skyl delene, og tør dem grundigt.

VIGTIGT: Skærene på tromlerne er meget skarpe, håndter dem derfor med forsigtighed, og hold altid fast på plastikdelen.

4. BRUG

- Vælg den ønskede tromle.
- Anbring tromleholderen **(D)** på motorblokken **(A)** og drej den en kvart omgang mod venstre **(fig. 1 & 2)**.
- Anbring nu den ønskede tromle i åbningen foran på holderen **(D)**. Tromlen skal placeres helt i bund på akslen **(fig .3)**.
- Sæt stikket i stikkontakten.
- Vælg den ønskede hastighed (langsom hastighed eller turbo) og tryk derefter på tænd-/sluk-knappen **(fig. 4)**.

VIGTIGT: inden du tager apparatet i brug, kontroller at tromlen er korrekt placeret på akslen (fig. 3). Tryk derefter på tænd-/sluk-knappen, inden du kommer ingredienser i påfyldningstragten (fig. 4).

- Kom ingredienserne ned i påfyldningstragten **(D)** og skub dem ned ved hjælp af nedstopperen **(C) (fig.5)**.

TIP: Det er ikke nødvendigt at trykke hårdt ned på nedstopperen for at opnå et godt resultat, det vil bremse motoren; det er nok blot at holde ingredienserne i kontakt med tromlen.

- Skift tromle ved at dreje holderen **(D)** en kvart omgang mod højre **(fig. 6)**. Sæt den derefter tilbage i lodret position **(fig. 7)**. Tag tromlen ud **(fig. 8)**.

GODE RÅD OM BRUG

Den langsomme hastighed er især beregnet til hårde fødevarer (f.eks. parmesan, chokolade), som rives ekstrafint med tromle E3 (gul).
Det tilrådes også at bruge den langsomme hastighed til bløde eller sarte fødevarer (pærer, avokadoer, kogte rødbeder).

Montering af tilbehøret til at skære i terninger:

- Anbring tromlen til at skære i terninger i åbningen foran på holderen **(D)**. Tromlen skal placeres helt i bund på akslen **(fig. 3)**.
- Anbring derpå skiven til at skære i terninger med sikkerhedsdækslet åbent, og centrér det i forhold til påfyldningstragten til tromleholderen **(fig. 9)**.
- Kontrollér, at skiven til at skære i terninger er korrekt fastklipset forneden på tromleholderen.
- Luk sikkerhedsdækslet på tromleholderen **(fig. 10)**.
- Skær ingredienserne i terninger ved at indføre dem via påfyldningstragten til tromleholderen.
- Tag tilbehøret til at skære i terninger ud ved at trække i tappen oven på sikkerhedsdækslet **(fig. 11)**.

Tip: tryk opad med en finger og træk samtidig tappen fremad for nemmere at oplåse sikkerhedsdækslet E5b (fig. 11).

HYPPIGE SPØRGSMÅL

Spørgsmål	Svar
• "Tromlen sidder ikke ordentligt fast i holderen, jeg kan ikke høre at den klipses fast".	Kontroller, at tromlen sidder helt i bund **(fig. 3)**. Det er først, når apparatet sættes i gang uden ingredienser, at tromlen låses korrekt fast **(fig. 4)**.
• "Jeg kan ikke fjerne tilbehøret efter brug".	For at fjerne tromlen efter brug, løsn **(fig. 6)** og lås holderen igen **(fig. 7)**, så falder tromlen af af sig selv **(fig. 8)**.
• "Tromleholderen er svær at sætte på plads og tage ud, er det normalt?	Ja, det er helt normalt, når apparatet er nyt. Det bliver lettere efterhånden, som apparatet bliver brugt.

Brug den tromle, der er anbefalet til de enkelte typer fødevarer:

	Tromle til at rive groft E1 (rød)	Tromle til at rive fint (metal med orange kant)	Tromle til at rive ekstra fint E3 (gul)	Tromle til at snitte E4 (metal med lysegrøn kant)	Tromle til terninger E5a/E5b (mørkegrøn)
Gulerødder	•	•		•	• (kun rå)
Squash	•	•		•	• (kun rå)
Kartofler	•	•		•	• (kun rå)
Agurker	•	•		•	• (kun rå)
Peberfrugter	•			•	
Løg				•	• (kun rå)
Rødbeder				•	• (kun rå)
Selleri		•		•	• (kun rå)
Kinaradiser	•			•	• (kun rå)
Kål (hvid/rød)				•	
Æbler				•	• (kun rå)
Parmesan			•		
Gruyère	•	•		•	• (kun rå)
Chokolade	•	•	•		
Tørt brød / tvebakker			•		
Hasselnødder/ valnødder/ mandler			•		
Kokosnød		•	•		

DA

Tips til tilberedning:

Brug ingredienser, der er faste, for at opnå gode resultater og undgå, at ingredienserne hober sig op i tromleholderen. Brug ikke apparatet til at rive eller snitte ingredienser, der er for hårde såsom sukker eller kødstykker.
Skær ingredienserne i mindre stykker, så de er lettere at komme ned i påfyldningstragten.

OPSKRIFTER

TROMLER	TILBEREDNING	INGREDIENSER	GODE RÅD
Rød tromle til at RIVE GROFT (E1)	Grøntsagsgratin (til 6 personer)	– 6 små squash – 2 kartofler – 1 løg – 1 kop kogt ris – 1 æg – 1 glas mælk – 150 g gruyere – smør	Riv squash og kartofler med tromlen til at rive groft (E1). Snit løget med tromlen til at snitte groft (E4). Svits grøntsagerne på en pande med smør. Læg skiftevis et lag grøntsager og et lag kogte ris i et ovnfast fad. Tilsæt mælk, pisket med æg, salt og peber. Drys reven gruyereost henover, og læg nogle små tern smør oven på. Bages ved 180 °C.
Tromle, metal med orange kant til at RIVE FINT (E2)	Coleslaw (til 4 personer)	– ¼ hvidkål – 2 gulerødder – 3 spsk. mayonnaise – 3 spsk. fløde – 2 spsk. vineddike – 2 spsk. sukker	Snit hvidkålen ved hjælp af tromlen til at snitte (E4) og riv gulerødderne med tromlen til at rive fint (E2). Bland det hele i en skål. Tilbered dressingen ved at blande mayonnaise, fløde, vineddike og sukker. Hæld dressingen over grøntsagerne, bland og lad coleslawen hvile i 1 time i køleskabet.
Gul tromle til at RIVE EKSTRA FINT (E3)	Æblegratin med mandler (til 4 personer)	– 6 æbler – 60 g brun farin – 50 g smør – 50 g hele mandler – 20 cl fløde – 1 tsk. kanel.	Skræl æblerne, tag kernehusene ud, og skær dem i både. Snit æblerne i skiver med tromlen til at snitte (E4) og svits dem på en pande med 30 g smør. Smør et ovnfast fad med en smule smør og læg de karamelliserede æbler i bunden. Mal mandlerne ved hjælp af tromlen til at rive ekstra fint (E3). Bland de malede mandler, fløde og kanel i en skål. Hæld blandingen over æblerne, drys med brun farin. Bages ved 160°C.

TROMLER	TILBEREDNING	INGREDIENSER	GODE RÅD
Tromle, metal med lysegrøn kant til at SNITTE (E4)	Græsk salat (til 4 personer)	– 1 agurk – 2 store tomater – 1 rød peberfrugt – 1 grøn peberfrugt – 1 mellemstort løg – 200 g feta – 50 g sorte oliven (valgfrit) – 4 spsk. olie – 1 citron – 30 g friske krydderurter (af eget valg: basilikum, persille, mynte, koriander)	Snit agurken i fine skiver ved hjælp af tromlen til at snitte (E4). Skær peberfrugterne i to og fjern kernehuset. Snit peberfrugterne med løget. Skær tomater og feta i små tern. Bland alle ingredienserne i en skål, og tilsæt de sorte oliven. Tilbered dressingen ved at blande olie og citronsaft. Bland salaten forsigtigt, og drys de friskklippede krydderurter på.
Tromle/skive, mørkegrøn til at SKÆRE I TERNINGER (E5a/E5b)		– 400 g rødbeder – 300 g gulerødder – 400 g kartofler – 200 g agurk – 150 g løg – 100 g ærter – salt – 2 spsk. olie	Skær kartofler, rødbeder, gulerødder, løg og agurk i terninger ved hjælp af tromlen og skiven til at skære i terninger (E5a/E5b). Dampkog terningerne af kartofler, rødbeder og gulerødder. Bland det hele og tilføj ærter, løg og agurk. Tilføj olie og salt. Lad hvile i køleskabet i 1 time.

DA

5. RENGØRING AF APPARATET

- **Afbryd altid strømmen til apparatet, inden motorblokken rengøres (A).**
- Nedsænk aldrig motorblokken i vand, og skyl den aldrig under rindende vand. Tør motorblokken af med en fugtig klud. Tør den omhyggeligt.
- Tromleholderen **(D)**, nedstopperen **(C)**, tromlerne **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, skiven til at skære i terninger **(E5b)** og opbevaringstilbehøret **(F)** kan vaskes i opvaskemaskinen i den øverste kurv på programmet "ØKO" eller "LIDT SNAVSET".

- Hvis det er vanskeligt at rengøre tilbehøret til at skære i terninger, anbefales det at bruge en børste.
- **Vær altid forsigtig, når du håndterer tromlerne, da klingerne er meget skarpe.**
- Hvis plastdelene bliver misfarvede af f.eks. gulerødder, kan du gnide dem med en klud, der er dyppet i madolie. Rengør derefter apparatet på den almindelige måde.

6. OPBEVARING

- Alle tromlerne **(E1, E2, E3, E4, E5a)** og skiven til terninger **(E5b)** kan gemmes i apparatet. Stabl de 5 tromler oven på hinanden **(fig. 12)** og anbring dem i åbningen foran på holderen **(D)**. Opbevaringstilbehøret **(F)** klipses fast på åbningen foran på holderen **(D) (fig. 14)**. Skiven til terninger **(E5b)** klipses fast på opbevaringstilbehøret (**F) (fig. 15)**.
- Opbevaring af ledningen: Skub ledningen ind i ledningsrummet (LEDNINGSHOLDER) **(fig. 16)**.

7. GENBRUG

BORTSKAFFELSE AF BRUGT ELEKTRISK OG ELEKTRONISK UDSTYR

Dette apparat er beregnet til at holde i mange år.
Men den dag, du beslutter dig for at udskifte det, må du ikke smide det ud sammen med det almindelige husholdningsaffald. Det skal afleveres på et specialiseret indsamlingscenter for genbrug, som kommunen stiller til rådighed (eller på en affaldsplads).

Tænk på miljøet!

ⓘ Apparatet indeholder mange materialer, som kan genvindes eller genbruges.
➲ Bring det til et specialiseret indsamlingscenter for genbrug, når det ikke skal bruges mere.

1. BESKRIVNING AV APPARATEN

A - Motorenhet
B - Strömbrytare och hastighetsväljare
C - Påmatare
D - Trumhållare/matningsrör
E - Trummor
  E1 - Trumma för att grovstrimla (röd)
  E2 - Trumma för att finstrimla (i metall med orange kant)
  E3 - Trumma för att riva (gul)
  E4 - Trumma för tunna skivor (i metall med ljusgrön kant)
  E5a - Trumma för tärningar (mörkgrön)
  E5b - Ring med säkerhetsgångjärn (mörkgrön/vit)
F - Förvaringstillbehör

2. SÄKERHETSANVISNINGAR

SV

- Läs bruksanvisningen noggrant innan du använder apparaten för första gången: Tillverkaren tar inget ansvar för användning som inte sker i enlighet med anvisningarna.
- Apparaten är inte avsedd att användas av personer (inklusive barn) med nedsatt fysisk eller mental förmåga samt känselförmåga eller av personer som inte har tidigare kunskap om eller erfarenhet av användningen. Undantag kan göras i de fall då personerna övervakas eller får anvisningar om apparatens användning av någon som ansvarar för deras säkerhet.
- Låt inte barnen leka med apparaten.
- Undvik olyckor och skador på apparaten genom att hålla händer och köksredskap borta från knivar och trummor i rörelse.
- Mata aldrig in mat med händerna, utan använd alltid påmataren.
- Den här apparaten överensstämmer med tillämpliga tekniska bestämmelser och standarder.
- Den här apparaten är endast avsedd för växelström. Innan du använder apparaten första gången skulle vi vilja be dig att kontrollera att spänningen i ditt elnät stämmer överens med den som är angiven på apparatens märkplåt.
- Placera inte apparaten på en spisplatta eller i närheten av öppen eld (gasspis).
- Använd apparaten endast när den står på en platt, stabil och värmetålig arbetsbänk och där den inte utsätts för vattenstänk.
- Använd inte apparaten när den är tom eller med någon av trummorna förvarad i den.
- Hacka, riv eller skiva inte rått eller tillagat kött i apparaten.
- Ta inte bort trummorna förrän motorn har stannat helt.
- Använd inte apparaten till mat med för tjock konsistens, t.ex. socker och kött.
- Du måste dra ur kontakten till apparaten:
  - om den inte fungerar som den ska
  - varje gång den rengörs eller underhålls
  - efter användning.
- Koppla inte ur apparaten genom att dra i sladden. Dra i själva kontakten.
- Använd endast en förlängningssladd efter att ha kontrollerat att den är i gott skick.
- Ingen hushållsapparat bör användas om
  - den har tappats i golvet
  - tillbehören är skadade eller saknar delar.
- Dra alltid ur kontakten till apparaten om du tänker lämna den utan uppsikt, innan du sätter ihop den eller när du tar bort trummorna.

- Om strömsladden är skadad måste den bytas ut av tillverkaren, en godkänd serviceverkstad eller en annan behörig person. Detta för att undvika olyckshändelser.
- Använd inte andra trummor eller reservdelar än de som levereras av godkända serviceverkstäder.
- **Använd inte apparaten längre än 10 minuter i taget.**
- Produkten är endast avsedd för hemmabruk. Om apparaten används i kommersiella syften, på olämpligt sätt eller om anvisningarna inte har följts upphör garantin att gälla och tillverkaren frånskriver sig allt ansvar.

3. FÖRE FÖRSTA ANVÄNDNINGSTILLFÄLLE

- Rengör tillbehören (trummor, trumhållare/matningsrör och påmatare) med vatten och diskmedel. Skölj och torka noga.

VARNING: Trumknivarna är mycket vassa. Var försiktig när du hanterar trummorna. Håll dem alltid i plastdelen.

4. ANVÄNDNING

- Välj den trumma som motsvarar den önskade användningen.
- Sätt fast trumhållaren **(D)** på motorenheten **(A)** genom att vrida den ett kvarts varv åt vänster **(fig. 1 och 2)**.
- Placera trumman i öppningen framtill på hållaren **(D)**. Trumman måste sättas in rätt, ända in till drivenheten **(fig. 3)**.
- Sätt in kontakten till apparaten.
- Välj önskad hastighet (långsam eller turbo) och tryck sen på strömbrytaren **(fig. 4)**.

VARNING: Se alltid till att trumman sitter helt rätt på motorns drivenhet innan du använder apparaten (fig. 3) och tryck sedan på PÅ/AV-knappen innan du lägger i mat i matningsröret (fig. 4).

- Lägg i maten genom matningsröret **(D)** och tryck ned maten med påmataren **(C) (fig. 5)**.

TIPS: Du behöver inte trycka hårt för att få ett bra resultat, det bromsar bara motorn – tvärtom räcker det att bara se till att trumman och maten har kontakt.

- Om du vill byta trumma vrider du på hållaren **(D)** ett kvarts varv åt höger **(fig. 6)** för att sedan ta tillbaka den i rakt läge **(fig. 7)**. Ta bort trumman **(fig. 8)**.

TIPS VID ANVÄNDNING

Låg hastighet passar bäst till hårda ingredienser (t.ex: parmesan, choklad) som ska rivas med trumman E3 (gul).
Låg hastighet rekommenderas också för mjuka ingredienser (päron, avokado, kokta rödbetor).

Montering av tillbehör för tärning:

- Placera trumman för tärningar i öppningen framtill på hållaren **(D)**. Trumman måste sättas in rätt, ända in till drivenheten **(fig. 3)**.
- Placera sedan ringen till trumman för tärningar med säkerhetsgångjärnet öppet, och centrera säkerhetsgångjärnet mot matningsröret på trumhållaren **(fig. 9)**.
- Kontrollera att ringen till trumman för tärningar sitter fast ordentligt nedtill på trumhållaren.
- Stäng säkerhetsgångjärnet på trumhållaren **(fig. 10)**.
- Lägg ingredienserna i matningsröret för att tärna dem.
- Ta av trumman för tärningar genom att dra i fliken upptill på säkerhetsgångjärnet **(fig. 11)**.

Tips! Det går lättare att öppna säkerhetsgångjärnet E5b om du håller emot med t ex tummen samtidigt som du drar fliken framåt (fig. 11).

SV

VANLIGA FRÅGOR OCH SVAR

Frågor	Svar
• "Trumman sitter inte fast ordentligt i hållaren. Jag kan inte höra att den låses fast."	Kontrollera att trumman är intryckt ända in till drivenheten **(fig. 3)**. Kontrollera att trumman sitter korrekt fastlåst innan du lägger i maten i matningsröret genom att först starta apparaten en gång **(fig. 4)**.
• "Det går inte att ta bort tillbehöret efter användning."	När du ska ta bort trumman efter användning låser du upp hållaren **(fig. 6)** och låser den igen **(fig. 7)** så kommer trumman att falla ut av sig själv **(fig. 8)**.
• "Trumhållaren är ganska svår att sätta dit och ta bort. Ska det vara så?"	Ja, när apparaten är ny är det så. Allteftersom du använder apparaten blir det enklare att sätta fast och ta bort trumhållaren.

Använd den trumma som är rekommenderad för de olika ingredienserna:

	Trumma för att grovstrimla E1 (röd)	Trumma för att finstrimla E2 (helt i metall med orange kant)	Trumma för att riva E3 (gul)	Trumma för tunna skivor E4 (helt i metall med ljusgrön kant)	Trumma för tärningar E5a/E5b (mörkgrön/vit)
Morötter	•	•		•	• (endast råa)
Zucchini	•	•		•	• (endast råa)
Potatis	•	•		•	• (endast råa)
Gurka	•	•		•	• (endast råa)
Paprika	•			•	
Lök				•	• (endast råa)
Rödbetor				•	• (endast råa)
Selleri		•		•	• (endast råa)
Rättika	•			•	• (endast råa)
Kål (vit/röd)				•	
Äpplen				•	• (endast råa)
Parmesanost			•		
Gruyèreost	•	•		•	
Choklad	•	•	•		
Torrt bröd/kakor			•		
Hasselnötter/ valnötter/ mandlar			•		
Kokos		•	•		

Tips för bra resultat:

Ingredienserna måste vara fasta för att du ska blir nöjd med resultatet och för att undvika att hållaren täpps igen. Använd inte apparaten för att riva eller skiva mat som är för hård, t.ex. sockerbitar eller kött.
Skär maten i bitar för att underlätta inmatningen genom matningsröret.

RECEPT

TRUMMOR	MATRÄTTER	INGREDIENSER	TIPS
Röd trumma GROVSTRIMLA (E1)	Sommargratäng (6 portioner)	– 6 små zucchinier – 2 potatisar – 1 lök – 1 kopp kokt ris – 1 ägg – 1 glas mjölk – 150 g gruyèreost – smör	Riv zucchini och potatis med trumman för att grovstrimla (E1). Skiva löken med trumman för tunna skivor (E4). Bryn alla grönsaker i smör. Varva lager av grönsakerna och det kokta riset i en ugnssäker form. Tillsätt mjölken som vispats tillsammans med ägg, salt och peppar. Strö över den rivna osten och några tärningar med smör. Sätt in den i ugnen i 180 °C.
Trumma helt i metall med orange kant FINSTRIMLA (E2)	Vitkålssallad (4 portioner)	– ¼ vitkålshuvud – 2 morötter – 3 matskedar majonnäs – 3 matskedar grädde – 2 matskedar vinäger – 2 matskedar strösocker	Skiva vitkålen med trumman för tunna skivor (E4) och riv morötterna med trumman för att finstrimla (E2). Blanda dem i en skål. Förbered dressingen genom att blanda majonnäs, grädde, vinäger och socker. Rör ned såsen i grönsakerna och låt salladen stå i en timme i kylskåpet.
Gul trumma RIVA (E3)	Äppelpaj med mandel (4 portioner)	– 6 äpplen – 60 g farinsocker – 50 g smör – 50 g hela mandlar – 2 dl grädde – 1 tesked mald kanel	Skala, kärna ur och skär äpplena i fyra bitar. Skiva dem med trumman för tunna skivor (E4) och bryn skivorna i 30 g smör. Smörj en ugnsform lite lätt och lägg upp de karamelliserade äpplena på botten av formen. Mal mandlarna så att de blir som ett puder med trumman för att riva (E3). Blanda de malda mandlarna, grädde och kanel i en skål. Häll blandningen över äpplena och strö över farinsockret. Grädda pajen i 160°C.

TRUMMOR	MATRÄTTER	INGREDIENSER	TIPS
Trumma helt i metall med ljusgrön kant TUNNA SKIVOR (E4)	Grekisk sallad (4 portioner)	– 1 gurka – 2 stora tomater – 1 röd paprika – 1 grön paprika – 1 medelstor silverlök – 200 g fetaost – 50 g svarta oliver (valfritt) – 4 matskedar olivolja – 1 citron – 30 g färska örter (välj en av följande: basilika, persilja, mynta eller koriander)	Skiva gurkan tunt med trumman för tunna skivor (E4). Skär paprikorna i halvor och ta bort frön och vita bitar. Skiva löken och paprikorna. Skär tomaterna och fetaosten i små tärningar. Blanda alla ingredienserna i en stor skål och tillsätt oliverna. Förbered dressingen genom att blanda oljan med citronsaften. Blanda försiktigt och strö över de hackade färska örterna.
Trumma/ring mörkgrön/vit TÄRNA (E5a/E5b)	Grönsakssallad (4 portioner)	– 400 g rödbetor – 300 g morötter – 400 g potatis – 200 g gurka – 150 g lök – 100 g gröna ärter – salt – 2 matskedar olja	Tärna potatisen, rödbetorna, morötterna, löken och gurkorna med hjälp av trumman och ringen för tärningar (E5a/E5b). Ångkoka tärningarna av potatis, rödbetor och morötter. Blanda allt och tillsätt ärterna, löken och gurktärningarna. Tillsätt salt och olja. Låt vila 1 timma i kylen.

5. RENGÖRA APPARATEN

- **Koppla alltid ur kontakten till apparaten innan du rengör motorenheten (A).**
- Doppa inte och använd inte motorenheten i vatten. Rengör motorenheten med en fuktig trasa. Torka den noga.
- Trumhållaren/matningsröret **(D)**, påmataren **(C)**, trummorna **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, ringen för att tärna **(E5b)** och förvaringstillbehöret **(F)** kan diskas i diskmaskinens övre korg med något av de mildare programmen, t.ex. "ECO" eller "SKON".
- Om det är svårt att rengöra tärningstillbehöret kan du pröva med en diskborste.

- **Var försiktig när du hanterar trummorna eftersom bladen är mycket vassa.**
- Om plastdelarna blir missfärgade av maten, t.ex. morötter, torkar du rent dem med en trasa doppad i matolja och rengör dem sedan på vanligt sätt.

6. FÖRVARING

- Alla trummor **(E1, E2, E3, E4, E5a)** och ringen för att tärna **(E5b)** kan förvaras i apparaten. Stapla de fem trummorna på varandra **(fig. 12)** och placera dem i öppningen fram på hållaren **(D)**. Förvaringstillbehöret **(F)** fästs över öppningen fram på hållaren **(D) (fig. 14)**. Ringen för tärningar **(E5b)** fästs på förvaringstillbehöret **(F) (fig. 15)**.
- Förvara strömsladden: Tryck in sladden i hålet (SLADDFÖRVARING) **(fig. 16)**.

7. ÅTERVINNING

SV

ELEKTRONISK PRODUKT VARS LIVSLÄNGD ÄR SLUT

Apparaten är avsedd att användas i flera år.
Den dagen du tänker byta ut den ska du inte slänga inte den i de vanliga hushållssoporna eller på soptippen, utan ta med den till en lämplig återvinningsstation.

Tänk på miljön!

ⓘ Apparaten innehåller material som kan återanvändas eller återvinnas.
➲ Lämna den på en återvinningsstation.

1. BESKRIVELSE AV APPARATET

A - Motorenhet
B - Start/stopp-knapp og hastighetsvelger
C - Stapper
D - Kjegleholder/sjakt
E - Kjegler
  E1 - Kjegle for grovriving (rød)
  E2 - Kjegle for finriving (metall med oransje kant)
  E3 - Kjegle for rasping (gul)
  E4 - Kjegle for skiver (metall med lysegrønn kant)
  E5a - Kjegle for terninger (mørkegrønn)
  E5b - Ring for terninger (mørkegrønn/hvit)
F - Oppbevaringstilbehør

2. SIKKERHETSINSTRUKSJONER

- Les bruksanvisningen nøye før du bruker apparatet for første gang. Bruk i strid med bruksanvisningen fritar produsenten for ethvert ansvar.
- Dette apparatet er ikke ment brukt av personer (inkludert barn) med nedsatte fysiske, sensoriske eller mentale evner, eller med mangel på erfaring og kunnskap, med mindre disse personene overvåkes eller får nødvendige instruksjoner i bruken av apparatet av en person som er ansvarlig for deres sikkerhet.
- Barn bør overvåkes for å sikre at de ikke leker med apparatet.
- For å unngå ulykker eller skader på apparatet, må du alltid holde fingrene og kjøkkenredskaper på avstand fra bladene og kjeglene i bevegelse.
- Aldri bruk hendene for å tilsette ingredienser i apparatet, alltid bruk stapperen.
- Dette apparatet samsvarer med gjeldende tekniske retningslinjer og standarder.
- Det er kun utviklet for vekselstrøm. Kontroller at nettspenningen stemmer overens med det som er angitt på apparatets merkeskilt før første gangs bruk.
- Apparatet må aldri settes på eller brukes på en varm stekeplate eller i nærheten av en flamme (gasskokeplate).
- Apparatet skal brukes på et stabilt bord, uten risiko for vannsprut.
- Apparatet må ikke kjøre hvis det er tomt eller hvis tilbehøret er ryddet inn.
- Ikke bruk apparatet til å kverne kjøtt.
- Kjeglene må aldri tas ut før motoren har stanset helt.
- Ikke bruk maskinen til svært solide ingredienser (sukker, kjøtt).
- Apparatet skal kobles fra:
  - hvis det oppstår feil ved bruk,
  - før rengjøring eller vedlikehold,
  - etter hver bruk.
- Apparatet må aldri kobles fra ved å trekke i ledningen.
- Skjøteledning skal kun brukes etter at man har kontrollert at den er i perfekt funksjonsstand.
- Husholdningsapparatet må ikke brukes:
  - etter å ha falt i gulvet,
  - hvis kjeglene er skadet eller ufullstendige.
- Alltid koble fra strømmen hvis apparatet skal stå uten tilsyn og før kjeglene settes inn eller tas ut.
- Hvis strømledningen er skadet, skal den av sikkerhetsmessige årsaker erstattes av produsenten, dens kundeservice eller av en person med tilsvarende kvalifikasjoner.

- Ikke bruk andre kjegler eller reservedeler enn de som leveres av de godkjente servicesentrene.
- **Ikke bruk apparatet i mer enn 10 min.**
- Dette apparatet er beregnet på bruk i hjemmet. Fabrikantens garanti og erstatningsansvar gjelder ikke ved profesjonell bruk, uriktig bruk eller dersom apparatet ikke blir brukt i henhold til bruksanvisningen.

3. FØR FØRSTE GANGS BRUK

- Vask alle tilbehørsdelene (kjegler, kjegleholder og stapper) i såpevann. Skyll og tørk godt.

FORSIKTIG: Kjeglenes blader er ekstremt skarpe og må håndteres forsiktig. Hold dem alltid i plastdelen.

4. BRUKE APPARATET

- Velg ønsket kjegle.
- Sett kjegleholderen **(D)** på motorenheten **(A)** ved å vri den ¼ omgang til venstre **(fig.1 og 2)**.
- Plasser kjeglen i åpningen foran holderen **(D)**, kjeglen må være korrekt plassert helt inn i drivhjulet **(fig. 3)**.
- Koble til apparatet.
- Velg ønsket hastighet (rolig eller turbo), og trykk deretter på start/stopp-knappen **(fig. 4)**.

NB: Før du slår på apparatet, må du alltid sørge for at kjeglen er korrekt plassert på drivhjulet (fig. 3), og trykk deretter på start/stopp-knappen før du tilsetter ingredienser i sjakten (fig. 4).

- Ha ingrediensene ned i sjakten til holderen **(D)**, og skyv dem forsiktig ned med stapperen **(C) (fig.5)**.

TIPS: Det er ikke nødvendig å presse hardt med stapperen for å oppnå et godt resultat. Dette vil derimot bremse motoren, så sørg heller for å opprettholde kontakten mellom ingrediensene og kjeglen.

- For å bytte kjegle, vrir du holderen **(D)** en ¼ omgang til høyre **(fig. 6)**, så setter du den tilbake i loddrett posisjon **(fig. 7)**. Ta av kjeglen **(fig. 8)**.

TIPS FOR GODE RESULTATER

Den lave hastigheten er ment for å rive harde ingredienser (f.eks.: parmesan, sjokolade) sammen med kjeglen E3 (gul).
Den lave hastigheten er også anbefalt for myke eller skjøre ingredienser (pærer, avokado, kokte rødbeter).

Montering av tilbehøret for terninger:

- Sett kjeglen for terninger i åpningen foran holderen **(D)**, kjeglen må være korrekt plassert helt inn i drivhjulet **(fig. 3)**.
- Etterpå plasseres ringen for terninger med sikkerhetslåsen åpen ved å sentrere sikkerhetslåsen i forhold til sjakten på kjegleholderen **(fig. 9)**.
- Ringen for terninger må være godt klikket inn i bunnen av kjegleholderen.
- Lukk sikkerhetslåsen på kjegleholderen **(fig. 10)**.
- Start kutting i terninger ved å ha ingrediensene i sjakten på kjegleholderen.
- Tilbehøret for terninger fjernes ved å trekke i klaffen plassert på toppen av sikkerhetslåsen **(fig. 11)**.

Tips: for enklere å låse opp sikkerhetslåsen E5b, skyv oppover med en finger og trekk klaffen forover samtidig (fig.11).

VANLIGE SPØRSMÅL

Spørsmål	Svar
• «Kjeglen sitter ikke korrekt på plass, jeg hører ikke at den klikker seg fast».	Sørg ganske enkelt for at kjeglen er satt helt inn i drivhjulet **(fig. 3)**. Start av maskinen før tilsetting av ingredienser vil også fullføre låsingen av kjeglen **(fig. 4)**.
• «Jeg klarer ikke å ta ut tilbehøret etter bruk».	For å ta ut kjeglen etter bruk, låser du opp **(fig. 6)** og igjen holderen **(fig. 7)** og kjeglen faller ut av seg selv **(fig. 8)**.
• «Kjegleholderen er ganske hard å sette på og ta av – er det normalt?»	Ja, det er normalt når maskinen er ny. Etter hvert som den brukes, blir det enklere å sette den på og ta den ut.

Bruk den anbefalte kjeglen for ingrediensen den er ment for:

	Kjegle for grovriving E1 (rød)	Kjegle for finriving E2 (metall med oransje kant)	Kjegle for rasping E3 (gul)	Kjegle for skiver E4 (metall med lysegrønn kant)	Kjegle for terninger E5a/E5b (mørkegrønn)
Gulrøtter	•	•		•	• (Bare rå)
Squash	•	•		•	• (Bare rå)
Poteter	•	•		•	• (Bare rå)
Agurk	•	•		•	• (Bare rå)
Paprika	•			•	
Løk				•	• (Bare rå)
Rødbeter				•	• (Bare rå)
Selleri		•		•	• (Bare rå)
Svart reddik	•			•	• (Bare rå)
Kål (Hodekål/rødkål)				•	
Epler				•	• (Bare rå)
Parmesan			•		
Gruyère (ost)	•	•		•	• (Bare rå)
Sjokolade	•	•	•		
Tørt brød/ kavringer			•		
Hasselnøtter/ valnøtter/ mandler			•		
Kokosnøtt		•	•		

Tips for gode resultater:

Ingrediensene du bruker må være faste for å oppnå gode resultater og unngå at mat samler seg opp i holderen. Ikke bruk apparatet til å rive eller skjære ekstra harde matvarer som f.eks. sukker eller kjøttbiter.
Skjær opp matvarene slik at det er enklere å føre dem ned i sjakten.

OPPSKRIFTER

KJEGLER	OPPSKRIFT	INGREDIENSER	FREMGANGSMÅTE
Rød kjegle GROVRIVING (E1)	Sommergrateng (til 6 personer)	– 6 små squash – 2 poteter – 1 løk – 1 kopp kokt ris – 1 egg – 1 glass melk – 150 g gulost – smør	Riv squash og poteter med kjeglen for grovriving (E1). Skjær løken i skiver med kjeglen for skiver (E4). Stek alle grønnsakene i smør. Legg grønnsaker og kokt ris lagvis i en ovnsfast form. Tilsett melk vispet med egg, salt og pepper. Dryss over revet ost og legg på noen smørklatter. Stekes på 180 °C.
Kjegle i metall med oransje kant FINRIVING (E2)	Coleslaw (til 4 personer)	– ¼ hodekål – 2 gulrøtter – 3 ss. majones – 3 ss. kremfløte – 2 ss. eddik – 2 ss. sukker	Skjær hodekålen i skiver med kjeglen for skiver (E4), og riv gulrøttene med kjeglen for finriving (E2). Bland ingrediensene i en bolle. Lag dressingen: Bland majones, kremfløte, eddik og sukker. Hell dressingen over de revne grønnsakene, bland salaten og la den stå i 1 time i kjøleskapet.
Gul kjegle RASPING(E3)	Gratinerte epler med mandler (til 4 personer)	– 6 epler – 60 g brunt sukker – 50 g smør – 50 g hele mandler – 2 dl kremfløte – 1 ts kanel	Skrell eplene, ta ut kjernene og skjær dem i båter. Skjær båtene i skiver med kjeglen for skiver (E4) og stek dem i 30 g smør. Pensle litt smør i en ovnsfast form og legg de stekte eplene i bunnen. Mal mandlene med kjeglen for rasping (E3). Bland mandelpulver, kremfløte og kanel i en bolle. Hell blandingen over eplene og dryss over brunt sukker. Sett formen i ovnen og stek på 160 °C.

KJEGLER	OPPSKRIFT	INGREDIENSER	FREMGANGSMÅTE
Kjegle i metall med lysegrønn kant SKIVER (E4)	Gresk salat (til 4 personer)	– 1 agurk – 2 store tomater – 1 rød paprika – 1 grønn paprika – 1 middels stor løk – 200 g fetaost – 50 g svarte oliven (kan sløyfes) – 4 ss olje – 1 sitron – 30 g friske urter (f.eks.: basilikum, persille, mynte, koriander)	Skjær agurken i skiver med kjeglen for tynne skiver (E4). Skjær paprikaene i 2, ta ut frø og innmat. Skjær paprikaene og løken i skiver. Skjær tomatene og fetaosten i små terninger. Bland alle ingrediensene i en bolle og tilsett oliven. Lag dressingen: Bland olje og sitronsaft. Bland det forsiktig i salaten, og dryss over finhakkede urter.
Mørkegrønn kjegle/ring TERNINGER (E5a/E5b)		– 400 g rødbeter – 300 g gulrøtter – 400 g poteter – 200 g agurk – 150 g løk – 100 g grønne erter – salt – 2 ss. olje	Kutt potetene, rødbetene, gulrøttene, løken og agurkene i terninger med kjeglen/ringen for terninger (E5a/E5b). Damp terningene av poteter, rødbeter og gulrøtter. Bland alt sammen og tilsett grønne erter, løk og agurk. Tilsett salt og olje. La det stå i kjøleskapet i 1 time.

NO

5. RENGJØRING AV APPARATET

- **Apparatet må alltid kobles fra før motorenheten (A) rengjøres.**
- Motorenheten må ikke nedsenkes i vann eller skylles i vann. Rengjør motorenheten med en fuktig klut. Tørk den grundig.
- Holderen **(D)**, stapperen **(C)**, kjeglene **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, ringen for terninger **(E5b)** og oppbevaringstilbehøret **(F)** kan vaskes i oppvaskmaskin i øverste hylle på ØKO-program eller program for lite skitten oppvask.
- Hvis du har problemer med å rengjøre tilbehøret for kutting i terninger, anbefaler vi å bruke en børste.

- **Håndter kjeglene forsiktig, bladene på kjeglene er ekstremt skarpe.**
- Hvis plastdelene blir misfarget av matvarer, som gulrøtter, kan de gnis inn med en klut med litt matolje, og deretter vaskes på vanlig måte.

6. OPPBEVARING

- Alle kjeglene **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, ringen for terninger **(E5b)** kan oppbevares på apparatet. Stable de 5 kjeglene i hverandre **(fig.12)**, og sett dem i åpningen på forsiden av holderen **(D)**. Oppbevaringstilbehøret **(F)** klikkes på åpningen på forsiden av holderen **(D) (fig.14)**. Ringen for terninger **(E5b)** klikkes på oppbevaringstilbehøret **(F) (fig. 15)**.
- Oppbevaring av ledningen: Skyv ledningen i ledningshullet (CORD STORAGE) **(fig. 16)**.

7. RESIRKULERING

AVHENDING AV ELEKTRISKE ELLER ELEKTRONISKE APPARATER

Apparatet er beregnet til å fungere i mange år.
Men den dagen du bestemmer deg for å bytte ut apparatet, må du ikke kaste det i søppelkassen eller sammen med husholdningsavfallet. Lever det til et innsamlingssted for EE-avfall (eller evt. et kildesorteringsanlegg).

Tenk grønt!

ⓘ Apparatet inneholder mange materialer som kan gjenvinnes eller resirkuleres.
➲ Lever apparatet til en miljøstasjon når det ikke skal brukes mer.

1. LAITTEEN KUVAUS

A - Moottoriosa
B - Käynnistys/sammutusvalitsin ja nopeudenvalitsin
C - Työntökappale
D - Kartiomakasiini / putki
E - Kartiot
  E1 - Karkean rasteen kartio (punainen)
  E2 - Hienon raasteen kartio (täysmetallinen, oranssi reunus)
  E3 - Raastinkartio (keltainen)
  E4 - Viipalekartio (täysmetallinen, vaaleanvihreä reunus)
  E5a - Paloittelukartio (tummanvihreä)
  E5b - Paloittelurengas (tummanvihreä/valkoinen)
F - Säilytyslisävaruste

2. TURVAOHJEET

- Lue käyttöohjeet huolellisesti ennen laitteen ensimmäistä käyttöä: käyttöohjeiden vastainen käyttö vapauttaa valmistajan kaikesta vastuusta.
- Tätä laitetta ei ole tarkoitettu sellaisten henkilöiden käyttöön (mukaan lukien lapset), joiden fyysiset, aistinvaraiset tai henkiset kyvyt ovat heikentyneet tai joilla ei ole kokemusta tai tietoja laitteen käyttämisestä, elleivät he ole toisen henkilön valvonnassa, joka on vastuussa heidän turvallisuudestaan ja ohjaa laitteen käyttöä, tai jos toinen henkilö on antanut heille aiemmin tietoja laitteen käytöstä.
- Älä anna lasten leikkiä laitteella.
- Jotta onnettomuudet ja laitteen materiaalivahingot voidaan välttää, pidä aina kätesi ja keittiötyökalusi poissa liikkuvien terien ja kartioiden luota.
- Älä koskaan syötä ruoka-aineita käsin, käytä aina työntökappaletta.
- Tämä laite vastaa voimassa olevia teknisiä määräyksiä ja normeja.
- Laite on suunniteltu toimimaan vain vaihtovirralla. Ennen ensimmäistä käyttökertaa me pyydämme tarkastamaan, että verkon jännite vastaa laitteen arvokilvessä ilmoitettua jännitettä.
- Älä koskaan käytä tai aseta laitetta kuumalle levylle tai avotulen lähelle (kaasukeitin).
- Käytä laitetta vain vakaalla työtasolla suojassa vesiroiskeilta.
- Älä käytä laitetta tyhjänä tai kaikkien kartioiden ollessa säilytyspaikassa.
- Älä jauha lihaa.
- Älä koskaan irrota kartioita, ennen kuin moottori on pysähtynyt kokonaan.
- Älä koskaan käytä tuotteita, joissa on liian kovia ja raskaita aineksia: (sokeri, liha).
- Kytke laite irti verkkovirrasta:
  - jos siinä on häiriöitä käytön aikana,
  - aina ennen puhdistusta tai huoltoa,
  - aina käytön jälkeen.
- Älä koskaan irrota laitetta sähköverkosta vetämällä sähköjohdosta.
- Käytä jatkojohtoa vasta, kun olet tarkastanut, että se on täysin kunnossa.
- Sähköistä kodinkonetta ei saa käyttää:
  - jos se on pudonnut maahan,
  - jos sen kartiot ovat vaurioituneet tai niistä puuttuu osia.
- Irrota laite aina sähköverkosta, jos jätät sen vaille silmälläpitoa tai otat kartiot pois.

FI

- Jos sähköjohto on vahingoittunut, se on annettava valmistajan, tämän jälkimyyntipalvelun tai vastaavan pätevyyden omaavan henkilön vaihdettavaksi vaarojen välttämiseksi.
- Älä käytä muita kuin valtuutettujen jälkimyyntikeskusten toimittamia kartioita tai varaosia.
- **Älä käytä laitetta yli 10 min.**
- Tuote on suunniteltu vain kotikäyttöön. Takuu ja valmistajan vastuu ei ole voimassa, jos laitetta käytetään ammattimaisesti, virheellisesti tai vastoin käyttöoppaan ohjeita.

3. ENNEN ENSIMMÄISTÄ KÄYTTÖKERTAA

- Puhdista lisävarusteet (kartiot, makasiinit ja työntökappale) saippuavedellä. Huuhtele ja kuivaa huolella.

HUOMIO: Kartioiden terät ovat erittäin teräviä, käsittele kartioita varoen ja tartu niihin aina muoviosasta.

4. KÄYTTÖ

- Valitse haluamaasi käyttöä vastaava kartio.
- Aseta kartiomakasiini **(D)** moottorilohkolle **(A)** käännä ¼ kierros vasemmalle **(kuvat 1 & 2)**.
- Laita valitsemasi kartio makasiinin etuaukkoon **(D)**, kartion täytyy olla kunnolla kiinni vetokapaleen pohjassa saakka **(kuva 3)**.
- Kytke laite sähköverkkoon.
- valitse haluamasi nopeus (hidas nopeus tai turbo) ja paina sitten käynnistys/sammutusvalitsinta **(kuva 4)**.

HUOMIO: ennen laitteen käyttöä on tarkastettava, että kartio on kunnolla paikoillaan vetokappaleella (kuva 3), paina sitten ensin käynnistys/sammutusvalitsinta ennen ruoka-aineiden syöttämistä aukon kautta (kuva 4).

- Laita ruoka-aineet makasiinin aukon kautta **(D)** ja työnnä niitä kevyesti työntökappaleella **(C) (kuva 5)**.

VINKKI: Työntökappaletta ei tarvitse painaa kovaa, jotta saisit hyvän leikkuutuloksen, tällainen käyttö vain hidastaisi moottoria. Päinvastoin on vain valvottava, että aines pysyy kontaktissa kartion kanssa.

- Kartion vaihtamiseksi on käännettävä makasiinia **(D)** ¼ kierros oikealle **(kuva 6)**, laita se sitten pystyasentoon **(kuva 7)**. Irrota kartio **(kuva 8)**.

KÄYTTÖOHJEITA

Hidas nopeus on tarkoitettu ennen kaikkea koville ruoka-aineille (esim: parmesan, suklaa), joita raastetaan kartiolla E3 (keltainen).
Hitaan nopeuden käyttöä suositellaan myös pehmeille ja hauraille ruoka-aineille (päärynät, avokadot, keitetyt punajuuret).

Paloittelulisävarusteen asennus:

- Laita paloittelulisävaruste makasiinin etuaukkoon **(D)**, kartion täytyy olla kunnolla kiinni vetokappaleen pohjassa saakka **(kuva 3)**.
- Aseta sitten paloittelurengas turvanivel auki, kohdista turvanivel suhteessa aukkoon kartiomakasiinilla **(kuva 9)**.
- Tarkasta, että paloittelurengas on naksahtanut kunnolla paikoilleen kartiomakasiinilla.
- Sulje turvanivel kartiomakasiinilla **(kuva 10)**.
- Kokeile paloittelua laittamalla ruoka-aineita kartiomakasiinin aukon kautta sisään.
- Irrota paloittelulisävaruste vetämällä kielekkeestä, joka sijaitsee turvanivelen päällä **(kuva 11)**.

Vinkki: jotta turvanivelen E5b voisi avata helpommin, työnnä yhtä aikaa sormella ylöspäin ja vedä kielekettä eteenpäin (kuva 11).

USEIN TEHTYJÄ KYSYMYKISÄ

Kysymyksiä	Vastauksia
• "Kartio ei pysy kunnolla paikoillaan makasiinissa, en kuule naksahdusta."	Varmista yksinkertaisesti, että kartio on kunnolla pohjassa asti **(kuva 3)**. Sitten tuotteen käynnistäminen ennen ruoka-aineiden laittamista sisään takaa, että kartio lukittuu kunnolla **(kuva 4)**.
• "En voi poistaa lisävarustetta käytön jälkeen."	Kartion poistamiseksi käytön jälkeen on lukitus avattava **(kuva 6)**, sitten kartio on lukittava uudestaan **(kuva 7)** ja kartio putoaa itsestään **(kuva 8)**.
• "Kartiomakasiini on melko vaikea asentaa paikoilleen ja irrottaa, onko se normaalia?"	Kyllä, koska tuote on uusi. Käytön kuluessa se tulee helpommaksi irrottaa ja laittaa paikoilleen.

FI

Käytä kullekin ruoka-aineelle suositeltua kartiota:

	Kartio karkealle raasteelle E1 (punainen)	Kartio hienolle raasteelle E2 (täysmetallinen, oranssi reunus)	Raastin-kartio E3 (jaune)	Kartio viipalointia varten E4 (täysmetallinen, vaaleanvihreä reunus)	Kartio paloittelua varten E5a/E5b (tummanvihreä)
Porkkanat	•	•		•	• (vain raaka)
Kesäkurpitsat	•	•		•	• (vain raaka)
Perunat	•	•		•	• (vain raaka)
Kurkku	•	•		•	• (vain raaka)
Paprika	•			•	
Sipulit				•	• (vain raaka)
Punajuuret				•	• (vain raaka)
Selleri		•		•	• (vain raaka)
Musta retiisi	•			•	• (vain raaka)
Kaali (valko/puna)				•	
Omenat				•	• (vain raaka)
Parmesan			•		
Gruyere	•	•		•	• (vain raaka)
Suklaa	•	•	•		
Kuiva leipä / korput			•		
Pähkinät/ maapähkinät/ mantelit			•		
Kookospähkinä		•	•		

Ohjeita parhaan tuloksen saamiseksi:

Käyttämiesi ainesten on oltava kiinteitä, jotta saat tyydyttävän tuloksen ja vältät ruoan kerääntymisen makasiiniin. Älä käytä laitetta raastamaan tai viipaloimaan liian kovia aineksia, kuten sokeria tai lihan paloja.
Leikkaa ruoka, jotta voit laittaa sen helpommin makasiinin putken kautta.

RESEPTEJÄ

KARTIOT	VALMISTUS	AINEKSET	OHJEITA
Punainen kartio KARKEA RAASTE (E1)	Aurinkogratiini (6 hengelle)	– 6 pientä kesäkurpitsaa – 2 perunaa – 1 sipuli – 1 kuppi keitettyä riisiä – 1 kananmuna – 1 lasi maitoa – 150 g gruyere-juustoa – voita	Raasta kesäkurpitsat ja peruna karkean raasteen kartiolla (E1). Viipaloi sipuli viipalointikartiolla (E4). Ruskista vihanneksia voissa. Laita gratiiniastiaan vuorotellen vihanneksia, keitettyä riisiä sekä Lisää vatkattu maito kananmunan, suolan ja pippurin kanssa. Ripottele päälle juustoraastetta ja voinokareita. Laita uuniin 180°C.
Kokometalli-kartio, oranssi reunus HIENO RAASTE (E2)	Coleslaw (4 hengelle)	– ¼ valkokaali – 2 porkkanaa – 3 ruokalusikallista majoneesia – 3 ruokalusikallista nestemäistä kermaa – 2 ruokalusikallista etikkaa – 2 ruokalusikallista hienoa sokeria	Viipaloi valkokaali viipalointikartiolla (4) ja raasta porkkanat hienon raasteen kartiolla (E2). Sekota ne salaattikulhossa. Valmista kastike sekoittamalla majoneesi, nestemäinen kerma ja sokeri. Mausta raastetut vihannekset kastikkeella, sekoita ja anna levätä 1 tunti jääkaapissa.
Keltainen kartio RAASTIN (E3)	Manteleilla maustettu perunagratiini (4 hengelle)	– 6 omenaa – 60 g fariinisokeria – 50 g voita – 50 g kokonaisia manteleita – 20 cl kermaa – 1 teelusikka kanelia	Kuori omenat, poista siemenet ja leikkaa ne neljään osaan. Leikkaa viipaleiksi viipalointikartiolla (E4) ja ruskista 30 g voita. Voitele kevyesti laakea astia ja laita ruskistuneet omenapalaset pohjalle. Hienonna mantelit jauheeksi raastinkartiolla (E3). Sekoita salaattikulhossa mantelijauhe, kerma ja kaneli. Kaada saatu seos omenoille ja ripota päälle fariinisokeria. Laita astia uuniin 160°C.

FI

KARTIOT	VALMISTUS	AINEKSET	OHJEITA
Keltainen täysmetallinen, vaaleanvihreä reunus VIIPALOINTI (E4)	Kreikkalainen salaatti (4 hengelle)	– 1 kurkku – 2 isoa tomaattia – 1 punainen paprika – 1 vihreä paprika – 1 keskikokoinen keltainen sipuli – 200 g fetajuustoa – 50 g mustia oliiveja (valinnainen) – 4 ruokalusikallista öljyä – 1 sitruuna – 30 g tuoreita yrttejä (valintasi mukaan: basilikaa, persiljaa, minttua, korianteria)	Viipaloi kurkku ohuiksi viipaleiksi viipalointikartiolla (E4). Halkaise paprikat, poista siemenet ja puhdista aukot. Viipaloi paprikat ja sipuli. Leikkaa tomaatit ja fetajuusto pieniksi palasiksi. Sekoita ainekset salaattikulhossa ja lisää oliivit. Valmista kastike sekoittamalla öljy ja sitruunamehu. Sekoita varovasti ja ripottele salaatin päälle silputtuja tuoreita yrttejä.
Kartio/rengas tummanvihreä PALOITTELU (E5a/E5b)		– 400 g punajuuria – 300 g porkkanoita – 400 g perunoita – 200 g kurkkua – 150 g sipulia – 100 g herneitä – sel – 2 ruokalusikallista öljyä	Leikkaa perunat, punajuuret, porkkanat, sipuli ja kurkku palasiksi käyttäen paloittelukartiota ja -rengasta (E5a/E5b). Keitä höyryssä peruna-, punajuuri- ja porkkanakuutioita. Sekoita ne kaikki ja lisää herneet, sipulit ja kurkku. Lisää suolaa ja öljyä. Anna levätä 1 tunti jääkaapissa.

5. LAITTEEN PUHDISTUS

- **Irrota laite sähköverkosta ennen laitteen puhdistusta (A).**
- Älä upota moottoriosaa veteen tai laita sitä juoksevan veden alle. Puhdista moottoriosa kostealla kankaalla. Kuivaa huolella.
- Makasiinin (D), työntökappaleen **(C)**, kartiot **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, paloittelurenkaan **(E5b)** ja säilytyslisälaitteen **(F)** voi pestä astianpesukoneessa yläkorissa "ECO" tai "VÄHÄN LIKAINEN" -ohjelmalla".

- Jos sinulla on vaikeuksia puhdistaa paloittelulisälaitetta, on suositeltavaa käyttää harjaa.
- **Käsittele kartioita varovasti, sillä niiden terät ovat erittäin teräviä.**
- Jos muoviosat värjäytyvät sellaisten ruoka-aineiden kuin porkkanoiden takia, hankaa osia kankaalla, joka on kostutettu ruokaöljyllä, tee sitten tavanmukainen puhdistus.

6. SÄILYTYS

- Kaikki kartiot **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, paloittelurengas **(E5b)** voi laittaa säilytykseen laitteelle. Pinoa 5 kartiota **(kuva 12)** ja laita ne makasiinin etuaukkoon **(D)**. Säilytyslisälaitteen **(F)** voi napsauttaa makasiinin etuaukkoon **(D) (kuva 14)**. Paloittelurenkaan **(E5b)** voi napsauttaa säilytyslisälaitteelle **(F) (kuva 15)**.
- Johdon säilytys: työnnä johto tähän tarkoitukseen varattuun koloon (CORD STORAGE) **(kuva 16)**.

7. KIERRÄTYS

SÄHKÖLAITE KÄYTTÖIKÄNSÄ LOPUSSA

Laite on tarkoitettu toimimaan useita vuosia.
Kun lopulta joudut vaihtamaan sen, älä heitä sitä talousjätteiden mukana pois tai vie sitä yleiselle kaatopaikalle, vaan vie se kuntasi tarjoamaan keräyspisteeseen (tai erityisjätteiden kaatopaikalle).

FI

Suojele ympäristöä!

ⓘ Laitteessa on lukuisia materiaaleja, jotka voidaan kerätä talteen tai kierrättää.
➲ Toimita laite kierrätyskeskukseen.

1. DESCRIPCIÓN DEL APARATO

A - Bloque motor
B - Botón de encendido/apagado y selector de velocidad
C - Empujador
D - Depósito de conos / tubo de alimentación
E - Conos
  E1 - Cono de rallado grueso (rojo)
  E2 - Cono de rallado fino (metálico con borde naranja)
  E3 - Cono rascador (amarillo)
  E4 - Cono para cortar en lonchas (metálico con borde verde claro)
  E5a - Cono para cortar en cubos (verde oscuro)
  E5b - Anillo para cortar en cubos (verde oscuro/blanco)
F - Accesorio de almacenamiento

2. CONSEJOS DE SEGURIDAD

- Lea atentamente las instrucciones de uso antes de utilizar por primera vez el aparato: un uso no conforme con las instrucciones de uso eximiría al fabricante de cualquier responsabilidad.
- Este aparato no está diseñado para ser utilizado por personas (incluidos los niños) cuyas capacidades físicas, sensoriales o mentales sean reducidas, o por personas con falta de experiencia o de conocimientos, salvo si éstas están supervisadas por una persona responsable de su seguridad o han recibido instrucciones relativas al uso del aparato.
- Se recomienda vigilar a los niños para asegurarse de que no juegan con el aparato.
- Para evitar accidentes y daños materiales del aparato, mantenga siempre las manos y los utensilios de cocina alejados de las cuchillas o los conos cuando estén en movimiento.
- No introduzca nunca alimentos con las manos, utilice siempre el empujador.
- Este aparato cumple las normas técnicas y las reglamentaciones en vigor.
- Este aparato está diseñado para funcionar únicamente con corriente alterna. Antes de utilizar el aparato por primera vez deberá asegurarse de que la tensión de la red se corresponde con la indicada en la placa indicadora del aparato.
- No coloque ni utilice este aparato sobre una placa caliente o cerca de una llama (cocina de gas).
- Utilice el aparato únicamente sobre una superficie de trabajo estable, protegido de las salpicaduras de agua.
- No ponga a funcionar el aparato vacío ni con todos los accesorios guardados.
- No utilice el aparato para picar carne.
- No retire nunca los conos antes de que el motor se haya detenido completamente.
- No utilice el producto para alimentos demasiado consistentes: (azúcar, carne).
- Hay que desconectar el aparato:
  - si se produce alguna anomalía durante su funcionamiento,
  - antes de cada limpieza o mantenimiento,
  - después de utilizarlo.
- No desconecte nunca el aparato tirando del cable.
- Utilice un alargador únicamente tras haber comprobado que se encuentra en perfecto estado.

- Un electrodoméstico no debe utilizarse:
  - si ha caído al suelo,
  - si los conos están deteriorados o incompletos.
- Desconecte el aparato de la corriente si no va a estar supervisándolo y antes de colocar o retirar los conos.
- Si el cable de alimentación está dañado, deberá cambiarlo el fabricante, su servicio postventa o una persona con una cualificación similar con el fin de evitar cualquier peligro.
- No utilice otros conos o piezas de recambio que no sean los suministrados por los centros de servicio posventa autorizados.
- **No utilice el aparato durante más de 10 min. seguidos.**
- Este producto está diseñado exclusivamente para un uso doméstico. La garantía y la responsabilidad del fabricante no podrán verse comprometidas en caso de un uso profesional, de un uso inapropiado o del incumplimiento del manual del usuario.

3. ANTES DEL PRIMER USO

- Lave los accesorios (conos, depósito para conos y empujador) con agua jabonosa. Aclárelos y séquelos a continuación.

ATENCIÓN: Las cuchillas de los conos están muy afiladas; manipule los conos con precaución agarrándolos siempre por la parte plástica.

4. USO

ES

- Seleccione el cono correspondiente al uso deseado.
- Coloque el depósito para conos **(D)** en el bloque motor **(A)** dando ¼ de vuelta hacia la izquierda **(fig.1 y 2)**.
- Coloque el cono deseado en la abertura de la parte anterior del depósito **(D)**, el cono debe estar colocado correctamente hasta el fondo del accionador **(fig.3)**.
- Enchufe el aparato.
- Seleccione la velocidad deseada (velocidad lenta o turbo) y luego pulse el botón de encendido/apagado **(fig. 4)**.

ATENCIÓN: Antes de poner en marcha el aparato, asegúrese de que el cono esté perfectamente colocado en el accionador (fig. 3), luego pulse el botón de encendido/apagado antes de introducir los alimentos por el tubo de alimentación (fig. 4).

- Introduzca los alimentos por el tubo de alimentación del depósito **(D)** y empújelos ligeramente con el empujador **(C) (fig. 5)**.

TRUCO: No es necesario presionar con fuerza el empujador para obtener un buen resultado de corte; de hacerlo, se frenaría el motor; por el contrario, basta con asegurarse de que el ingrediente esté en contacto con el cono.

- Para cambiar de cono, haga rotar el depósito **(D)** ¼ de vuelta hacia al derecha **(fig. 6)**, y luego vuelva a colocarlo en posición vertical **(fig. 7)**. Retire el cono **(fig. 8)**.

CONSEJOS DE USO

La velocidad lenta está destinada sobre todo a alimentos duros (p. ej.: parmesano, chocolate), que deben rallarse con el cono E3 (amarillo).
El uso de la velocidad lenta está también aconsejado para los alimentos blandos o delicados (peras, aguacates, remolacha cocida)

Montaje del accesorio para cortar en cubos:

- Coloque el cono para cortar en cubos en la abertura de la parte anterior del depósito **(D)**; el cono debe estar colocado correctamente hasta el fondo del accionador **(fig. 3)**.
- A continuación, coloque el accesorio para cortar en cubos con la bisagra de seguridad abierta, centrándola en relación con el tubo de alimentación del depósito de conos **(fig. 9)**.
- Compruebe que el anillo para cortar en cubos está bien fijado a la parte inferior del depósito de conos.
- Cierre la bisagra de seguridad sobre el depósito de conos **(fig. 10)**.
- Corte los alimentos en cubos introduciendo los ingredientes por el tubo de alimentación del depósito de conos.
- Retire el accesorio para cortar en cubos tirando de la lengüeta colocada en la parte superior de la bisagra de seguridad **(fig. 11)**.

Truco: para desbloquear con más facilidad la bisagra de seguridad E5b, ejerza simultáneamente un movimiento ascendente con un dedo y tire de la lengüeta hacia adelante (fig.11).

PREGUNTAS FRECUENTES

Preguntas	Respuestas
• "El cono no se queda bien colocado en el depósito, no oigo el clic".	Simplemente, asegúrese de que el cono esté bien encajado hasta el fondo **(fig. 3)**. A continuación, la puesta en marcha del producto antes de introducir el alimento permitirá bloquear correctamente el cono **(fig. 4)**.
• "No consigo quitar el accesorio después de utilizarlo".	Para retirar el cono después de utilizarlo, desbloquee **(fig. 6)** y luego vuelva a bloquear el depósito de conos **(fig. 7)**: el cono caerá por sí solo **(fig. 8)**.
• "El depósito para conos presenta resistencia al colocarlo y extraerlo, ¿es normal?"	Sí, efectivamente, cuando se trate de un producto nuevo. A medida que lo vaya usando, irá siendo cada vez más fácil de instalar y retirar.

Utilice el cono recomendado para cada tipo de alimento:

	Cono de rallado grueso E1 (rojo)	Cono de rallado fino E2 (metálico con borde naranja)	Cono rascador E3 (amarillo)	Cono para cortar en lonchas E4 (metálico con borde verde claro)	Cono para cortar en cubos E5a/E5b (verde oscuro)
Zanahorias	•	•		•	• (solo crudo)
Calabacines	•	•		•	• (solo crudo)
Patatas	•	•		•	• (solo crudo)
Pepinos	•	•		•	• (solo crudo)
Pimientos	•			•	
Cebollas				•	• (solo crudo)
Remolachas				•	• (solo crudo)
Apio		•		•	• (solo crudo)
Rábano negro	•			•	• (solo crudo)
Col (blanca/ lombarda)				•	
Manzanas				•	• (solo crudo)
Parmesano			•		
Gruyer	•	•		•	• (solo crudo)
Chocolate	•	•	•		
Pan seco / biscotes			•		
Avellanas/ nueces/ almendras			•		
Nuez de coco		•	•		

ES

Consejos para obtener buenos resultados:

Los ingredientes que utilice no deben estar demasiado maduros, para obtener resultados satisfactorios y evitar que se acumulen alimentos en el depósito. No utilice el aparato para rallar o cortar alimentos demasiado duros, como el azúcar o trozos de carne.
Corte los alimentos para poder introducirlos más fácilmente en el tubo de alimentación del depósito.

RECETAS

CONOS	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	CONSEJOS
Cono rojo RALLADO GRUESO (E1)	Gratin du soleil (para 6 personas)	– 6 calabacines pequeños – 2 patatas – 1 cebolla – 1 taza de arroz cocido – 1 huevo – 1 vaso de leche – 150 g de gruyer – mantequilla	Ralle los calabacines y las patatas con el cono de rallado grueso (E1). Corte la cebolla en láminas con el cono de corte en lonchas (E4). Saltee todas las verduras en mantequilla. En una bandeja para gratinar, alterne una capa de verduras, una capa de arroz cocido y una capa de verduras. Añada la leche batida con el huevo, la sal y la pimienta. Espolvoree gruyer rallado y virutas de mantequilla. Hornee a 180°C.
Cono metálico con borde naranja RALLADO FINO (E2)	Coleslaw (ensalada de col) (para 4 personas)	– ¼ de col blanca – 2 zanahorias – 3 cucharadas soperas de mayonesa – 3 cucharadas soperas de nata líquida – 2 cucharadas soperas de vinagre – 2 cucharadas soperas de azúcar en polvo	Corte en láminas la col blanca con el cono de corte en lonchas (E4) y ralle las zanahorias con el cono de rallado fino (E2). Mézclelas en una ensaladera. Prepare el aliño mezclando la mayonesa, la nata líquida, el vinagre y el azúcar. Sazone las verduras ralladas con la salsa, mézclelas y deje reposar 1 durante hora en el frigorífico.
Cono amarillo RASCADOR (E3)	Gratén de manzanas con almendras (para 4 personas)	– 6 manzanas – 60 g de azúcar moreno – 50 g de mantequilla – 50 g de almendras enteras – 20 cl de nata – 1 cucharadita de canela	Pele las manzanas, quíteles las semillas y córtelas en cuartos. Córtelas con el cono para cortar en lonchas (E4) y rehóguelas con 30 g de mantequilla. Unte ligeramente con mantequilla una fuente para gratinar y coloque las manzanas caramelizadas en el fondo. Reduzca las almendras a polvo con ayuda del cono rascador (E3). En una ensaladera, mezcle las almendras en polvo, la nata y la canela. Vierta la mezcla obtenida sobre las manzanas y espolvoréelo con el azúcar moreno. Introduzca la fuente en el horno a 160°C.

CONOS	PREPARACIÓN	INGREDIENTES	CONSEJOS
Cono metálico con borde verde claro PARA CORTAR EN LONCHAS (E4)	Ensalada griega (para 4 personas)	– 1 pepino – 2 tomates grandes – 1 pimiento rojo – 1 pimiento verde – 1 cebolla blanca mediana – 200 g de feta – 50 g de aceitunas negras (opcional) – 4 cucharadas soperas de aceite – 1 limón – 30 g de hierbas frescas (a escoger: albahaca, perejil, menta, cilantro)	Corte el pepino en lonchas finas con el cono de corte en lonchas (E4). Corte los pimientos en 2, retíreles las pepitas y limpie las cavidades. Corte en láminas los pimientos y la cebolla. Pique los tomates y el feta en dados pequeños. En una ensaladera, mezcle todos estos ingredientes y añada las aceitunas. Prepare el aliño mezclando el aceite con el zumo de limón. Mezcle con cuidado y espolvoree la ensalada con hierbas frescas picadas.
Cono/Anillo verde oscuro PARA CORTAR EN CUBOS (E5a/E5b)		– 400 g de remolacha roja – 300 g de zanahorias – 400 g de patatas – 200 g de pepino – 150 g de cebollas – 100 g de guisantes – sal – 2 cucharadas soperas de aceite	Corte las manzanas, la remolacha, las zanahorias, las cebollas y los pepinos en dados con el cono y el anillo para cortar en cubos (E5a/E5b). Cueza los dados de manzana, remolacha y zanahoria al vapor. Mézclelo todo y añada los guisantes, las cebollas y el pepino. Añádale sal y aceite. Déjelo reposar durante 1 hora en el frigorífico.

ES

5. LIMPIEZA DEL APARATO

- **Desconecte siempre el aparato antes de limpiar el bloque motor (A).**
- No sumerja ni pase el bloque el motor ni lo ponga bajo el agua. Limpie del bloque motor con un paño húmedo. Séquelo cuidadosamente.
- El depósito **(D)**, el empujador **(C)**, los conos **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, el anillo para cortar en cubos **(E5b)** y el accesorio de almacenamiento **(F)** pueden lavarse en la cesta superior del lavavajillas si utiliza el programa "ECO" o de "POCA SUCIEDAD".

- En caso de tener dificultades para limpiar el accesorio para cortar en cubos, se recomienda utilizar un cepillo.
- **Manipule los conos con precaución, pues sus cuchillas están muy afiladas.**
- En caso de que alimentos como las zanahorias tiñan las partes de plástico, frote con un paño empapado en aceite de cocina y, a continuación, realice la limpieza habitual.

6. MODO DE GUARDAR EL APARATO

- Todos los conos **(E1, E2, E3, E4, E5a)** y el anillo para cortar en cubos **(E5b)** pueden guardarse en el aparato.
  Apile los 5 conos **(fig. 12)** y colóquelos en la abertura de la parte delantera del depósito **(D)**. El accesorio de almacenamiento **(F)** se acopla a la abertura situada en la parte delantera del depósito **(D) (fig. 14)**. El anillo para cortar en cubos **(E5b)** se acopla en el accesorio de almacenamiento **(F) (fig. 15)**.
- Recogida del cable: empuje el cable hacia el interior de la cavidad prevista al efecto (CORD STORAGE) **(fig. 16)**.

7. RECICLAJE

FIN DE LA VIDA ÚTIL DEL PRODUCTO ELÉCTRICO O ELECTRÓNICO

Su aparato está diseñado para funcionar durante muchos años.
Sin embargo, cuando tenga previsto sustituirlo, no lo tire al cubo de la basura ni en el vertedero; llévelo al punto de recogida de residuos de su municipio (o, en caso oportuno, a un punto limpio).

¡Piense en el medioambiente!

ⓘ Su aparato contiene numerosos materiales recuperables o reciclables.
➲ Lleve el aparato a un centro de reciclaje de residuos (punto limpio).

1. DESCRIÇÃO DO APARELHO

A - Bloco do motor
B - Botão ligar/desligar e selector de velocidade
C - Calcador
D - Compartimento para cones/chaminé
E - Cones
  E1 - Cone Ralar grosso (vermelho)
  E2 - Cone Ralar fino (todo em metal com apontamento laranja)
  E3 - Cone Ralar (amarelo)
  E4 - Cone Cortar (todo em metal com apontamento verde claro)
  E5a - Cone Cortar em cubinhos (verde escuro)
  E5b - Anel de Cortar em cubinhos (verde escuro/branco)
F - Acessório de arrumação

2. INSTRUÇÕES DE SEGURANÇA

- Leia atentamente o manual de instruções antes da primeira utilização do aparelho: uma utilização não conforme com o manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade.
- Este aparelho não foi concebido para ser utilizado por pessoas (incluindo crianças) cujas capacidades físicas, sensoriais ou mentais se encontram reduzidas, ou por pessoas com falta de experiência ou conhecimento, a não ser que tenham sido devidamente acompanhadas e instruídas sobre a correcta utilização do aparelho pela pessoa responsável pela sua segurança.
- É importante vigiar as crianças por forma a garantir que as mesmas não brinquem com o aparelho.
- Para evitar acidentes e danos materiais do aparelho, mantenha sempre as mãos e os utensílios de cozinha afastados das lâminas e dos cones em movimento.
- Nunca introduza os alimentos com as mãos, utilize sempre o calcador.
- Este aparelho está em conformidade com as regras técnicas e as normas em vigor.
- Este aparelho foi concebido para funcionar apenas com corrente alterna. Antes da primeira utilização, verifique se a tensão da rede eléctrica corresponde devidamente à tensão indicada na placa de características do aparelho.
- Não coloque nem utilize este aparelho sobre uma placa quente ou na proximidade de uma chama (fogão a gás).
- Utilize o produto apenas numa bancada de trabalho estável, protegida contra os salpicos de água.
- Não coloque o aparelho a funcionar em vazio, bem como com todos os cones arrumados.
- Não pique carne.
- Nunca retire os cones antes da paragem completa do motor.
- Não utilize o produto para alimentos demasiado rijos: (açúcar, carne).
- O aparelho deve ser desligado:
  - no caso de ocorrência de anomalia durante o funcionamento,
  - antes de cada operação de limpeza ou manutenção,
  - após cada utilização.
- Nunca desligue o aparelho puxando pelo cabo.
- Utilize uma extensão apenas após certificar-se que esta se encontra em perfeitas condições de funcionamento.

- Um electrodoméstico não deve ser utilizado se:
  - tiver caído ao chão,
  - os cones se encontrarem de alguma forma danificados ou incompletos.
- Desligue sempre o aparelho da corrente sempre que não estiver a ser utilizado e antes de colocar ou retirar os cones.
- Se o cabo de alimentação se encontrar de alguma forma danificado, deve ser substituído pelo fabricante, por um Serviço de Assistência Técnica autorizado ou uma pessoa de qualificação semelhante, por forma a evitar qualquer situação de perigo para o utilizador.
- Utilize apenas cones ou peças sobresselentes adquiridas junto de um Serviço de Assistência Técnica autorizado.
- **Não utilize o aparelho durante mais de 10 minutos seguidos.**
- O produto foi concebido apenas para uma utilização doméstica. Qualquer utilização profissional inadequada ou a inobservância do manual de instruções liberta o fabricante de qualquer responsabilidade e anula a garantia.

3. ANTES DA PRIMEIRA UTILIZAÇÃO

- Limpe os acessórios (cones, suporte de cones e calcador) com água e detergente. Passe-os por água e, de seguida, seque-os cuidadosamente.

ATENÇÃO: As lâminas dos cones são extremamente afiadas, manuseie os cones com cuidado pegando sempre pela parte de plástico.

4. UTILIZAÇÃO

- Seleccione o cone correspondente à utilização pretendida.
- Posicione o suporte de cones **(D)** sobre o bloco do motor **(A)** descrevendo ¼ de volta para a esquerda **(fig.1 e 2)**.
- Coloque o cone escolhido na abertura da parte frontal do suporte **(D)**. O cone deve ficar correctamente posicionado no eixo **(fig. 3)**.
- Ligue o aparelho.
- Seleccione a velocidade pretendida (velocidade lenta ou turbo) e, em seguida, prima o botão ligar/desligar **(fig. 4)**.

ATENÇÃO: Antes de colocar o aparelho em funcionamento, certifique-se de que o cone está devidamente posicionado sobre o eixo (fig. 3), em seguida, prima o botão ligar/desligar antes de introduzir os alimentos no tubo de alimentação (fig. 4).

- Introduza os alimentos pelo tubo de alimentação do suporte de cones **(D)** e empurre ligeiramente os alimentos com a ajuda do calcador **(C) (fig. 5)**.

DICA: Não é necessário empurrar muito o calcador para obter um bom resultado de corte, pois este tipo de utilização pode travar o motor. Pelo contrário, basta apenas certificar-se de que mantém o ingrediente em contacto com o cone.

- Para mudar de cone, rode o suporte de cones **(D)** descrevendo ¼ de volta para a direita **(fig. 6)** e, de seguida, volte a colocá-lo na posição vertical **(fig. 7)**. Retire o cone **(fig. 8)**.

CONSELHOS DE UTILIZAÇÃO

A velocidade lenta destina-se sobretudo aos alimentos rijos (ex: parmesão, chocolate) a ralar com o cone E3 (amarelo).
A utilização da velocidade lenta é aconselhada igualmente para os alimentos moles ou frágeis (peras, abacates, beterrabas cozidas).

Montagem do acessório de corte em cubinhos:

- Coloque o cone de corte em cubinhos na abertura frontal do suporte **(D)**. O cone deve ficar correctamente posicionado no eixo **(fig. 3)**.
- Em seguida, posicione o anel de corte em cubinhos com a dobradiça de segurança aberta, centrando a dobradiça em relação ao tubo de alimentação do suporte de cones **(fig. 9)**.
- Verifique se o anel de corte em cubinhos está bem encaixado na parte inferior do suporte de cones.
- Feche a dobradiça de segurança sobre o suporte de cones **(fig. 10)**.
- Realize a função de corte em cubinhos introduzindo os ingredientes pelo tubo de alimentação do suporte de cones.
- Retire o acessório de corte em cubinhos puxando a lingueta posicionada na parte superior da dobradiça de segurança **(fig. 11)**.

Dica: para soltar a dobradiça de segurança (E5b) mais facilmente, exerça um movimento direccionado para cima, com o dedo, ao mesmo tempo que puxa a lingueta para a frente (fig. 11).

PERGUNTAS FREQUENTES

Perguntas	Respostas
• "O cone não encaixa no suporte, não ouço um clique".	Certifique-se apenas de que o cone encaixa correctamente **(fig. 3)**. É, de seguida, a colocação em funcionamento do produto antes de introduzir um alimento que permite o bloqueio adequado do cone **(fig. 4)**.
• • "Não consigo retirar o acessório após a utilização".	Para retirar o cone após a utilização, desbloqueie **(fig. 6)**, e volte a bloquear o suporte **(fig. 7)** e o cone acabará por soltar-se **(fig. 8)**.
• "O suporte de cones é difícil de colocar e retirar. É normal?	Sim, sem dúvida, quando o produto é novo. No decorrer das utilizações, torna-se cada vez mais fácil colocá-lo e retirá-lo.

PT

Utilize o cone previsto para cada tipo de alimento:

	Cone Ralar grosso E1 (vermelho)	Cone Ralar fino E2 (todo em metal com rebordo laranja)	Cone Ralar E3 (amarelo)	Cone Cortar E4 (todo em metal com rebordo verde claro)	Cone Cubinhos E5a/E5b (verde escuro)
Cenouras	•	•		•	• (cruas)
Curgetes	•	•		•	• (cruas)
Batatas	•	•		•	• (cruas)
Pepino	•	•		•	• (cru)
Pimento	•			•	
Cebolas				•	• (cruas)
Beterrabas				•	• (cruas)
Cebolinho		•		•	• (cru)
Rabanete preto	•			•	• (cru)
Couve (branca/roxa)				•	
Maçãs				•	• (cruas)
Parmesão			•		
Queijo Gruyère	•	•		•	• (cru)
Chocolate	•	•	•		
Pão seco / tostas			•		
Avelãs/ nozes/ amêndoas			•		
Coco		•	•		

Conselhos para obter bons resultados:

Os ingredientes que utilizar devem estar frescos para obter resultados satisfatórios e evitar qualquer tipo de acumulação de alimentos no suporte de cones. Não utilize o aparelho para ralar ou cortar alimentos demasiado rijos, tais como açúcar ou pedaços de carne.
Corte os alimentos para introduzi-los com maior facilidade no tubo de alimentação do suporte de cones.

RECEITAS

CONES	PREPARAÇÃO	INGREDIENTES	CONSELHOS
Cone vermelho RALAR GROSSO (E1)	Gratinado "dourado" (para 6 pessoas)	– 6 curgetes pequenas – 2 batatas – 1 cebola – 1 taça de arroz cozido – 1 ovo – 1 copo de leite – 150 g de queijo gruyère – manteiga	Rale as curgetes e as batatas com o cone Ralar grosso (E1). Corte a cebola às fatias com a ajuda do cone Cortar (E4). Refogue todos os legumes com manteiga. Num prato para gratinar, alterne uma camada de legumes, uma camada de arroz cozido e uma camada de legumes. Adicione o ovo batido com o leite, sal e pimenta. Polvilhe com o queijo gruyère ralado e adicione pedaços de manteiga. Leve ao forno a 180° C.
Cone todo de metal com apontamento laranja RALAR FINO (E2)	Coleslaw (Salada de couve e cenoura) (para 4 pessoas)	– ¼ de couve branca – 2 cenouras – 3 colheres de sopa de maionese – 3 colheres de sopa de natas líquidas – 2 colheres de sopa de vinagre – 2 colheres de sopa de açúcar em pó	Corte a couve branca às fatias com a ajuda do cone Cortar (E4) e rale as cenouras com o cone Ralar fino (E2). Misture os legumes na saladeira. Prepare o tempero misturando a maionese, as natas líquidas, o vinagre e o açúcar. Tempere os legumes ralados com o molho, mexa e deixe repousar 1 hora no frigorífico.
Cone amarelo RALAR (E3)	Gratinado de maçãs com amêndoas (para 4 pessoas)	– 6 maçãs – 60 g de açúcar mascavado – 50 g de manteiga – 50 g de amêndoas inteiras – 20 cl de natas – 1 colher de café de canela	Descasque, retire as pevides e corte as maçãs aos quartos. Corte em fatias finas com o cone Cortar (E4) e faça um refogado com 30 g de manteiga. Unte ligeiramente um prato para gratinar com manteiga e disponha as maçãs caramelizadas no fundo. Reduza as amêndoas a pó com a ajuda do cone Ralar (E3). Numa saladeira, misture as amêndoas em pó, as natas e a canela. Deite a mistura obtida sobre as maçãs e polvilhe com açúcar mascavado. Leve ao forno a 160°C.

PT

CONES	PREPARAÇÃO	INGREDIENTES	CONSELHOS
Cone todo em metal com apontamento verde claro CORTAR (E4)	Salada grega (para 4 pessoas)	– 1 pepino – 2 tomates grandes – 1 pimento vermelho – 1 pimento verde – 1 cebola branca média – 200 g de queijo feta – 50 g de azeitonas pretas (facultativo) – 4 colheres de sopa de óleo – 1 limão – 30 g de ervas aromáticas frescas (à escolha: manjericão, salsa, menta, coentros)	Corte o pepino em rodelas finas com a ajuda do cone Cortar (E4). Corte os pepinos ao meio, retire as pevides. Corte os pimentos e as cebolas às fatias. Corte os tomates e o queijo feta em cubos pequenos. Numa saladeira, misture todos estes ingredientes e junte as azeitonas. Prepare o tempero misturando o óleo ao sumo de limão. Misture com cuidado e polvilhe a salada com ervas aromáticas frescas e cortadas.
Cone/anel verde escuro CORTAR EM CUBINHOS (E5a/E5b)	Salada de legumes (para 4 pessoas)	– 400 g de beterrabas – 300 g de cenouras – 400 g de batatas – 200 g de pepino – 150 g de cebolas – 100 g de ervilhas – sal – 2 colheres de sopa de óleo	Corte as batatas, as beterrabas, as cenouras, as cebolas e os pepinos em cubos com a ajuda do cone e do anel de corte em Macedónia (E5a/E5b). Coza os cubos das batatas, beterrabas e cenouras ao vapor. Misture tudo e junte as ervilhas, as cebolas e o pepino. Adicione o sal e o óleo. Deixe repousar 1 hora no frigorífico.

5. LIMPEZA DO APARELHO

- **Desligue sempre o aparelho antes de limpar o bloco do motor (A).**
- Não mergulhe o bloco do motor nem o passe por água. Limpe o bloco do motor com a ajuda de um pano húmido. Seque-o cuidadosamente.
- O suporte de cone **(D)**, o calcador **(C)**, os cones **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, o anel de corte em Macedónia **(E5b)** e o acessório de arrumação **(F)** podem ser lavados na máquina de lavar loiça, no cesto de cima, no programa « ECO » ou « POUCO SUJO ».

- Em caso de dificuldade na limpeza do acessório de corte em Macedónia, recomenda-se a utilização de uma escova.
- **Manuseie os cones com cuidado, dado que as lâminas dos cones são extremamente afiadas.**
- Caso as peças de plástico fiquem manchadas pelos alimentos, tais como cenouras, esfregue-as com um pano embebido em óleo alimentar e, depois, proceda à limpeza habitual.

6. ARRUMAÇÃO

- Todos os cones **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, o anel de corte em Macedónia **(E5b)** podem ser arrumados no aparelho.
  Empilhe os 5 cones **(fig. 12)** e posicione-os na abertura na parte da frente do suporte de cones **(D)**. O acessório de arrumação **(F)** é fixado na abertura na parte da frente do suporte **(D) (fig. 14)**. O anel de corte em Macedónia **(E5b)** é fixado na abertura na parte da frente do suporte **(F) (fig. 15)**.
- Arrumação do cabo: empurre o cabo para a cavidade prevista para este efeito (CORD STORAGE) **(fig. 16)**.

7. RECICLAGEM

PRODUTO ELÉCTRICO OU ELECTRÓNICO EM FIM DE VIDA

O seu aparelho foi concebido para funcionar durante muitos anos.
Contudo, no dia em que desejar proceder à sua substituição, não o deite no lixo nem numa lixeira, mas no ponto de recolha providenciado pelo seu município (ou, se for o caso, num Ecoponto).

PT

Protecção do Ambiente em primeiro lugar!

ⓘ O seu aparelho contém materiais que podem ser recuperados ou reciclados.
➲ Entregue-o num ponto de recolha para possibilitar o seu tratamento.

1. ΠΕΡΙΓΡΑΦΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

A - Βάση (μοτέρ) συσκευής
B - Κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης και επιλογέας ταχύτητας
C - Πιεστηρας
D - Θήκη τοποθέτησης κώνων / σωλήνας
E - Κώνοι
- **E1** - Κώνος για χοντρό τρίψιμο (κόκκινος)
- **E2** - Κώνος για λεπτό τρίψιμο (ολόκληρος από μέταλλο με πορτοκαλί πλαίσιο)
- **E3** - Κώνος για τρίψιμο τυριού (κίτρινος)
- **E4** - Κώνος για τεμάχισμα σε λεπτές φέτες (ολόκληρος από μέταλλο με ανοιχτό πράσινο πλαίσιο)
- **E5a** - Κώνος για κυματισμό κόψιμο (σκούρος πράσινος)
- **E5b** - Δακτύλιος για κόψιμο φρουτοσαλάτας (σκούρος πράσινος/άσπρος)

F - Εξάρτημα αποθήκευσης

2. ΟΔΗΓΙΕΣ ΑΣΦΑΛΕΙΑΣ

- Διαβάστε προσεκτικά τις οδηγίες χρήσης προτού χρησιμοποιήσετε για πρώτη φορά τη συσκευή σας: η κατασκευάστρια εταιρεία δεν φέρει καμία ευθύνη σε περίπτωση που το προϊόν δεν χρησιμοποιηθεί σύμφωνα με τις παρούσες οδηγίες χρήσης.
- Η παρούσα συσκευή δεν προορίζεται για χρήση από άτομα (συμπεριλαμβανομένων των παιδιών) με μειωμένες φυσικές, αισθητήριες ή διανοητικές ικανότητες, ή από άτομα χωρίς εμπειρία ή γνώση, εκτός εάν τελούν υπό την επίβλεψη ατόμου υπεύθυνου για την ασφάλειά τους ή έχουν πρωτύτερα λάβει από αυτό οδηγίες σχετικά με τη χρήση της συσκευής.
- Τα παιδιά πρέπει να βρίσκονται υπό επίβλεψη προκειμένου να διασφαλιστεί ότι δεν θα χρησιμοποιήσουν τη συσκευή ως παιχνίδι.
- Για να αποφεύγετε ατυχήματα και υλικές φθορές της συσκευής, κρατάτε τα χέρια σας και τα εργαλεία της κουζίνας μακριά από τις λεπίδες και τους κώνους που βρίσκονται σε κίνηση.
- Μην εισάγετε ποτέ τα τρόφιμα με τα χέρια. Χρησιμοποιείτε πάντα το έμβολο.
- Η παρούσα συσκευή συμμορφώνεται με τους τεχνικούς κανονισμούς και τα ισχύοντα πρότυπα.
- Έχει σχεδιαστεί αποκλειστικά για λειτουργία με εναλλασσόμενο ρεύμα. Πριν από την πρώτη χρήση, πρέπει να βεβαιωθείτε ότι η τάση του δικτύου αντιστοιχεί σε αυτήν που αναγράφεται στην πινακίδα χαρακτηριστικών της συσκευής.
- Μην τοποθετείτε και μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή πάνω σε ζεστή εστία ή κοντά σε φλόγα (για εστίες υγραερίου).
- Χρησιμοποιείτε τη συσκευή μόνο πάνω σε σταθερές επιφάνειες εργασίας, σε σημείο όπου προστατεύεται από πιθανή εκτόξευση νερού.
- Μη θέτετε σε λειτουργία τη συσκευή όταν είναι άδεια ή όταν οι κώνοι βρίσκονται αποθηκευμένοι στην ειδική τους θέση.
- Μην κόβετε κρέας.
- Μην αποσπάτε ποτέ τους κώνους, προτού το μοτέρ σταματήσει εντελώς.
- Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για τρόφιμα ιδιαίτερα σφιχτά: (ζάχαρη, κρέας).
- Η συσκευή πρέπει να αποσυνδέεται από το ρεύμα:
  - εάν παρουσιαστεί ανωμαλία κατά τη λειτουργία της,
  - πριν από κάθε καθαρισμό ή συντήρηση,
  - μετά από κάθε χρήση.
- Μην αποσυνδέετε ποτέ τη συσκευή από το ρεύμα τραβώντας το καλώδιο.
- Μην χρησιμοποιείτε μπαλαντέζα παρά μόνο αφού βεβαιωθείτε ότι βρίσκεται σε άριστη κατάσταση.

- Μια ηλεκτρική συσκευή οικιακής χρήσης δεν πρέπει να χρησιμοποιείται:
  - εάν έχει υποστεί πτώση στο έδαφος,
  - αν οι κώνοι έχουν φθαρεί ή είναι ελλιπείς.
- Αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα εάν πρόκειται να παραμείνει χωρίς επιτήρηση και προτού τοποθετήσετε ή αφαιρέσετε τους κώνους.
- Αν το καλώδιο τροφοδοσίας έχει φθαρεί, θα πρέπει να αντικατασταθεί από τον κατασκευαστή, από το εξουσιοδοτημένο κέντρο τεχνικής εξυπηρέτησης ή από εξειδικευμένο τεχνικό, προκειμένου να αποφευχθεί κάθε είδους κίνδυνος.
- Μη χρησιμοποιείτε κώνους ή ανταλλακτικά διαφορετικά από αυτά που προμηθεύουν τα εξουσιοδοτημένα κέντρα τεχνικής εξυπηρέτησης.
- **Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή σας για περισσότερα από 10 λεπτά.**
- Η παρούσα συσκευή προορίζεται για οικιακή χρήση. Η εγγύηση και η ευθύνη του κατασκευαστή δεν ισχύουν σε περίπτωση επαγγελματικής χρήσης, ακατάλληλης χρήσης ή μη συμμόρφωσης με τις οδηγίες που αναφέρονται στο εγχειρίδιο χρήσης.

3. ΠΡΙΝ ΤΗΝ ΠΡΩΤΗ ΧΡΗΣΗ

- Πλύνετε τα εξαρτήματα (τους κώνους, τη θήκη των κώνων και τον πιεστήρα) με νερό και σαπούνι. Ξεβγάλετε και, στη συνέχεια, σκουπίστε προσεκτικά.

ΠΡΟΣΟΧΗ: Οι λεπίδες των κώνων είναι ιδιαίτερα αιχμηρές. Χρησιμοποιήστε τους με προσοχή κρατώντας τους πάντοτε από το πλαστικό τους μέρος.

4. ΧΡΉΣΗ

- Επιλέξτε τον κατάλληλο κώνο για τη χρήση που επιθυμείτε.
- Τοποθετήστε την ειδική θήκη για τους κώνους **(D)** πάνω στη βάση της συσκευής (A) γυρίζοντάς την κατά το 1/4 της στροφής προς τα αριστερά **(εικ. 1 & 2)**.
- Τοποθετήστε τον κώνο που επιλέξατε στο άνοιγμα που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της θήκης **(D)**. Ο κώνος πρέπει να τοποθετηθεί σωστά έως το βάθος του συνδέσμου **(εικ. 3)**.
- Συνδέστε τη συσκευή στο ρεύμα.
- Επιλέξτε την ταχύτητα που επιθυμείτε (αργή ταχύτητα ή turbo) και πιέστε το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης **(εικ. 4)**.

ΠΡΟΣΟΧΗ: προτού θέσετε σε λειτουργία τη συσκευή, βεβαιωθείτε ότι ο κώνος έχει εφαρμόσει τέλεια στο σύνδεσμο (εικ. 3) και, στη συνέχεια, πιέστε πρώτα το κουμπί ενεργοποίησης/απενεργοποίησης προτού εισάγετε τα τρόφιμα στο σωλήνα (εικ. 4).

- Εισάγετε τα τρόφιμα από το σωλήνα της θήκης **(D)** και σπρώξτε τα ελαφρά με τη βοήθεια του πιεστήρα **(C) (εικ. 5)**.

ΙΔΕΑ: Δεν χρειάζεται να πιέζετε με δύναμη τον πιεστήρα για να επιτύχετε καλά αποτελέσματα στο κόψιμο των τροφίμων: αυτός ο τρόπος χρήσης επιβραδύνει το μοτέρ. Αρκεί μόνο να προσέχετε ώστε το τρόφιμο να βρίσκεται σε επαφή με τον κώνο.

• Για να αλλάξετε κώνο, γυρίστε τη θήκη **(D)** κατά το 1/4 της στροφής προς τα δεξιά **(εικ. 6)** και, στη, συνέχεια, τοποθετήστε τον πάλι σε κατακόρυφη θέση **(εικ. 7)**. Αφαιρέστε τον κώνο **(εικ. 8)**.

ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ ΠΟΥ ΑΦΟΡΟΥΝ ΤΗ ΧΡΗΣΗ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΗΣ

Η αργή ταχύτητα προορίζεται κυρίως για σκληρά τρόφιμα (π.χ. παρμεζάνα, σοκολάτα) που πρόκειται να τριφτούν με τον κώνο E3 (κίτρινο).
Η αργή ταχύτητα συνιστάται επίσης για τρόφιμα μαλακά ή εύθραυστα (αχλάδια, αβοκάντο, βρασμένα παντζάρια).

Συναρμολόγηση εξαρτήματος για κόψιμο φρουτοσαλάτας:

- Τοποθετήστε τον κώνο για κόψιμο φρουτοσαλάτας στο άνοιγμα που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της θήκης **(D)**. Ο κώνος πρέπει να βρίσκεται στη σωστή θέση, στο βάθος του συνδέσμου **(εικ. 3)**.
- Τοποθετήστε, στη συνέχεια, το δακτύλιο για το κόψιμο φρουτοσαλάτας με την προεξοχή ασφαλείας ανοιχτή, ευθυγραμμίζοντας την προεξοχή ασφαλείας με τον σωλήνα της θήκης των κώνων **(εικ. 9)**.
- Βεβαιωθείτε ότι ο δακτύλιος για κόψιμο φρουτοσαλάτας είναι καλά στερεωμένος στο κάτω μέρος της θήκης.
- Κλείστε την προεξοχή ασφαλείας πάνω στη θήκη **(εικ. 10)**.
- Εκτελέστε τη λειτουργία κοπής της φρουτοσαλάτας, εισάγοντας τα υλικά από το σωλήνα της θήκης των κώνων.
- Αφαιρέστε το εξάρτημα κοπής φρουτοσαλάτας τραβώντας τη γλωσσίδα που βρίσκεται στο πάνω μέρος της προεξοχής ασφαλείας **(εικ. 11)**.

Ιδέα: για να ξεβιδώσετε ευκολότερα την προεξοχή ασφαλείας E5b, κάντε μια κίνηση προς τα πάνω με ένα δάχτυλο ενώ ταυτόχρονα τραβάτε τη γλωσσίδα προς τα μπρος (εικ.11).

ΣΥΝΗΘΕΙΣ ΕΡΩΤΗΣΕΙΣ

Ερωτήσεις	Απαντήσεις
• «Ο κώνος δεν εφαρμόζει καλά στη θέση του μέσα στη θήκη. Δεν ακούω κλικ».	Βεβαιωθείτε απλώς ότι ο κώνος έχει εφαρμόσει καλά στο βάθος **(εικ. 3)**. Ο κώνος βιδώνεται εντελώς μόλις η συσκευή τεθεί σε λειτουργία, πριν αρχίσετε να προσθέτετε τα τρόφιμα **(εικ. 4)**.
• «Δεν μπορώ να αφαιρέσω το εξάρτημα μετά τη χρήση του».	Για να αφαιρέσετε τον κώνο μετά τη χρήση του, ξεβιδώστε **(εικ. 6)**, και, στη συνέχεια, ξαναβιδώστε τη θήκη: **(εικ. 7)** ο κώνος θα πέσει μόνος του **(εικ. 8)**.
• «Είναι δύσκολο να τοποθετήσω τη θήκη στη θέση της και να την αποσπάσω. Είναι φυσιολογικό αυτό?»	Ναι, ακριβώς. Αυτό συμβαίνει επειδή η συσκευή είναι καινούρια. Όσο χρησιμοποιείτε τη συσκευή, θα γίνεται όλο και πιο εύκολο να τοποθετείτε και να αφαιρείτε τη θήκη.

Για κάθε είδος τροφίμου, χρησιμοποιείτε τον συνιστώμενο κώνο:

	Κώνος για χοντρό τρίψιμο E1 (κόκκινος)	Κώνος για λεπτό τρίψιμο E2 (ολόκληρος από μέταλλο με πορτοκαλί πλαίσιο)	Κώνος για τρίψιμο τυριού E3 (κίτρινος)	Κώνος για τεμάχισμα σε λεπτές φέτες E4 (ολόκληρος από μέταλλο με ανοιχτό πράσινο πλαίσιο)	Κώνος για φρουτοσαλάτα E5a/E5b (πράσινο σκούρο)
Καρότα	•	•		•	• (μόνο ωμά)
Κολοκυθάκια	•	•		•	• (μόνο ωμά)
Πατάτες	•	•		•	• (μόνο ωμά)
Αγγούρι	•	•		•	• (μόνο ωμά)
Πιπεριά	•			•	
Κρεμμύδια				•	• (μόνο ωμά)
Παντζάρια				•	• (μόνο ωμά)
Σέλερι		•		•	• (μόνο ωμά)
Μαυροράπανο	•			•	• (μόνο ωμά)
Λάχανο (άσπρο/ κόκκινο)				•	
Μήλα				•	• (μόνο ωμά)
Παρμεζάνα			•		
Γραβιέρα	•	•		•	• (μόνο ωμά)
Σοκολάτα	•	•	•		
Ξερό ψωμί / φρυγανιές			•		
Φουντούκια/ καρύδια/ αμύγδαλα			•		
Καρύδα		•	•		

Συμβουλές για καλά αποτελέσματα:

Τα υλικά που θα χρησιμοποιήσετε πρέπει να είναι σφικτά, ώστε να επιτύχετε ικανοποιητικά αποτελέσματα και να αποφύγετε τη συσσώρευση τροφίμων μέσα στη θήκη. Μη χρησιμοποιείτε τη συσκευή για να τρίψετε ή να κόψετε σε φέτες πολύ σκληρά τρόφιμα όπως ζάχαρη ή κομμάτια κρέατος.
Κόβετε τα τρόφιμα ώστε να εισέρχονται ευκολότερα στο σωλήνα της θήκης.

ΣΥΝΤΑΓΕΣ

ΚΩΝΟΙ	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΥΛΙΚΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Κώνος κόκκινος ΧΟΝΔΡΟ ΤΡΙΨΙΜΟ (E1)	Καλοκαιρινό γρατέν (για 6 άτομα)	– 6 μικρά κολοκυθάκια – 2 πατάτες – 1 κρεμμύδι – 1 φλιτζάνι ρύζι βρασμένο – 1 αυγό – 1 ποτήρι γάλα – 150 g γραβιέρα – βούτυρο	Τρίψτε τα κολοκύθια και τις πατάτες με τον κώνο για χονδρό τρίψιμο (E1). Κόψτε το κρεμμύδι με τη βοήθεια του κώνου για κόψιμο σε λεπτές φέτες (E4). Σοτάρετε όλα τα λαχανικά με το βούτυρο. Σε ένα ταψί για γρατέν τοποθετήστε εναλλάσσοντας μία στρώση λαχανικά, μία στρώση βρασμένο ρύζι και άλλη μία στρώση λαχανικά. Προσθέστε το γάλα που το έχετε ήδη χτυπήσει με το αυγό, αλάτι και πιπέρι. Πασπαλίστε με τριμμένη γραβιέρα και μικρά κομματάκια βούτυρο. Ψήστε στο φούρνο, στους 180°C.
Κώνος ολόκληρος από μέταλλο με πορτοκαλί πλαίσιο ΛΕΠΤΟ ΤΡΙΨΙΜΟ (E2)	Coleslaw (για 4 άτομα)	– ¼ λάχανο άσπρο – 2 καρότα – 3 κουταλιές της σούπας μαγιονέζα – 3 κουταλιές της σούπας κρέμα γάλακτος – 2 κουταλιές της σούπας ξύδι – 2 κουταλιές της σούπας ζάχαρη άχνη	Κόψτε το άσπρο λάχανο με τη βοήθεια του κώνου για τεμάχισμα σε λεπτές φέτες (E4) και τρίψτε τα καρότα με τον κώνο για λεπτό τρίψιμο (E2). Ανακατέψτε τα σε μία σαλατιέρα. Ετοιμάστε τη σος ανακατεύοντας τη μαγιονέζα, την κρέμα γάλακτος, το ξύδι και τη ζάχαρη. Ανακατέψτε τα τριμμένα λαχανικά με τη σος, ανακατέψτε, και αφήστε στο ψυγείο για 1 ώρα.
Κώνος κίτρινος ΤΡΙΨΙΜΟ ΤΥΡΙΟΥ (E3)	Γκρατέν μήλου με αμύγδαλα (για 4 άτομα)	– 6 μήλα – 60 g ζάχαρη καστανή – 50 g βούτυρο – 50 g αμύγδαλα ολόκληρα – 200 ml κρέμα γάλακτος – 1 κουταλάκι του καφέ κανέλα	Καθαρίστε τα μήλα, αφαιρέστε τους σπόρους, και κόψτε τα στα 4. Κόψτε τα σε φέτες με των κώνο για τεμάχισμα σε λεπτές φέτες (E4) και σοτάρετε τα με 30 g βούτυρο. Βουτυρώστε ελαφρά ένα ταψί για γκρατέν και απλώστε στον πάτο του ταψιού τα καραμελωμένα μήλα. Τρίψτε τα αμύγδαλα σε σκόνη με τη βοήθεια του κώνου τριψίματος (E3). Ανακατέψτε σε μία σαλατιέρα τα αμύγδαλα σκόνη, την κρέμα γάλακτος και την κανέλλα. Ρίξτε το μείγμα πάνω στα μήλα και πασπαλίστε με καστανή ζάχαρη. Ψήστε στο φούρνο στους 160°C.

ΚΩΝΟΙ	ΣΥΝΤΑΓΗ	ΥΛΙΚΑ	ΣΥΜΒΟΥΛΕΣ
Κώνος ολόκληρος από μέταλλο με πλαίσιο πράσινο ανοιχτό ΓΙΑ ΤΕΜΑΧΙΣΜΑ ΣΕ ΛΕΠΤΕΣ ΦΕΤΕΣ (E4)	Χωριάτικη σαλάτα (για 4 άτομα)	– 1 αγγούρι – 2 ντομάτες μεγάλες – 1 πιπεριά κόκκινη – 1 πιπεριά πράσινη – 1 μεσαίο άσπρο κρεμμύδι – 200 g φέτα – 50 g ελιές μαύρες (προαιρετικά) – 4 κουταλιές της σούπας ελαιόλαδο – 1 λεμόνι – 30 g φρέσκα αρωματικά βότανα (κατ' επιλογή: βασιλικό, μαϊντανό, μέντα, κόλιανδρο)	Κόψτε το αγγούρι σε λεπτές φέτες με τη βοήθεια του κώνου για τεμάχισμα σε λεπτές φέτες (E4). Κόψτε τις πιπεριές στα δύο και αφαιρέστε τους σπόρους και τις εσωτερικές κοιλότητες. Ψιλοκόψτε τις πιπεριές και το κρεμμύδι. Κόψτε τις ντομάτες και τη φέτα σε μικρούς κύβους. Ανακατέψτε τα παραπάνω υλικά σε σαλατιέρα και προσθέστε τις ελιές. Ετοιμάστε το ντρέσινγκ ανακατεύοντας το λάδι με το χυμό λεμονιού. Ανακατέψτε προσεκτικά το ντρέσινγκ με τη σαλάτα και πασπαλίστε με ψιλοκομμένα αρωματικά βότανα.
Κώνος/Δακτύλιος πράσινος σκούρος ΓΙΑ ΚΟΨΙΜΟ ΦΡΟΥΤΟΣΑΛΑΤΑΣ (E5a/E5b)	Σαλάτα λαχανικών (για 4 άτομα)	– 400 g παντζάρια – 300 g καρότα – 400 g πατάτες – 200 g αγγούρι – 150 g κρεμμύδια – 100 g αρακά – αλάτι – 2 κουταλιές της σούπας λάδι	Κόψτε τις πατάτες, τα παντζάρια, τα καρότα, τα κρεμμύδια και τα αγγούρια σε κύβους με τη βοήθεια του κώνου και του δακτύλιου για φρουτοσαλάτα (E5a/E5b). Βράστε την πατάτα, τα παντζάρια και τα καρότα στον ατμό. Ανακατέψτε τις πατάτες, τα παντζάρια και τα καρότα και προσθέστε τον αρακά, τα κρεμμύδια και το αγγούρι. Προσθέστε αλάτι και λάδι. Αφήστε για 1 ώρα στο ψυγείο.

EL

5. ΚΑΘΑΡΙΣΜΌΣ ΤΗΣ ΣΥΣΚΕΥΉΣ

- **Προτού καθαρίστε τη βάση της συσκευής (A), αποσυνδέετε πάντα τη συσκευή από το ρεύμα.**
- Μη βυθίζετε τη βάση σε νερό και μην την βρέχετε. Καθαρίζετε τη βάση της συσκευής με ένα νωπό πανί. Στεγνώνετέ την προσεκτικά.
- Η θήκη **(D)**, το έμβολο **(C)**, οι κώνοι **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, ο δακτύλιος για κόψιμο φρουτοσαλάτας **(E5b)** και το ειδικό εξάρτημα αποθήκευσης **(F)** μπορούν να πλυθούν στο άνω καλάθι του πλυντηρίου πιάτων με τα προγράμματα «ECO» ή «ΑΠΑΛΟ».

- Σε περίπτωση που δυσκολευτείτε στον καθαρισμό του εξαρτήματος για φρουτοσαλάτα, σας συνιστούμε να χρησιμοποιήσετε μία βούρτσα.
- **Πιάνετε τους κώνους προσεκτικά, καθώς οι λεπίδες κοπής των κώνων είναι εξαιρετικά κοφτερές.**
- Σε περίπτωση χρωματισμού των πλαστικών μερών από τροφές, όπως π.χ. καρότα, τρίψτε τα με ένα πανί εμποτισμένο με μαγειρικό λάδι και, στη συνέχεια, καθαρίστε τα κανονικά.

6. ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ

- Όλοι οι κώνοι **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, ο δακτύλιος για φρουτοσαλάτα **(E5b)** μπορούν να αποθηκευθούν πάνω στη συσκευή.
  Στοιβάξτε τους 5 κώνους τον ένα πάνω στον άλλο **(εικ.12)** και τοποθετήστε τους στο άνοιγμα που βρίσκεται στο μπροστινό μέρος της θήκης **(D)**. Το ειδικό εξάρτημα αποθήκευσης **(F)** στερεώνεται πάνω στο άνοιγμα, στο μπροστινό μέρος της θήκης **(D) (εικ.14)**. Ο δακτύλιος για κόψιμο φρουτοσαλάτας **(E5b)** στερεώνεται πάνω στο εξάρτημα αποθήκευσης **(F) (εικ. 15)**.
- Φύλαξη καλωδίου: σπρώξτε το καλώδιο στην ειδική κοιλότητα για το σκοπό αυτό (CORD STORAGE) **(εικ. 16)**.

7. ΑΝΑΚΥΚΛΩΣΗ

ΗΛΕΚΤΡΙΚΑ Ή ΗΛΕΚΤΡΟΝΙΚΑ ΠΡΟΪΟΝΤΑ ΤΩΝ ΟΠΟΙΩΝ Η ΔΙΑΡΚΕΙΑ ΖΩΗΣ ΕΧΕΙ ΛΗΞΕΙ

Η συσκευή σας έχει σχεδιαστεί ώστε να λειτουργεί για πολλά χρόνια.
Εντούτοις, όταν αποφασίσετε να την αντικαταστήσετε, μην την πετάξετε στα σκουπίδια ή σε κάποιο χώρο απόρριψης άχρηστων αντικειμένων, αλλά μεταφέρετέ την στο κέντρο συλλογής της περιοχής σας (ή σε ένα κέντρο διάθεσης απορριμμάτων, ανάλογα με την περίπτωση).

Συμβάλλουμε στην προστασία του περιβάλλοντος!

ⓘ Η συσκευή σας περιέχει πολλά αξιοποιήσιμα ή ανακυκλώσιμα υλικά.
➲ Προσκομίστε τη σε ένα κέντρο διαλογής το οποίο θα αναλάβει την επεξεργασία της.

1. CİHAZIN TANITIMI

A - Motor bloğu
B - Açma/kapama düğmesi ve hız seçme düğmesi
C - İtme aparatı
D - Besleme ağzı
E - Bıçaklar
  E1 - Kalın rendeleme bıçağı (kırmızı)
  E2 - İnce rendeleme bıçağı (turuncu kenarlı metal)
  E3 - Kazıma bıçağı (sarı)
  E4 - Dilimleme bıçağı (açık yeşil kenarlı metal)
  E5a - Dalgalı dilimleme bıçağı (koyu yeşil)
  E5b - Küp yapma aparatı (koyu yeşil/beyaz)
F - Muhafaza aksesuarı

2. GÜVENLİK TALİMATLARI

- Cihazınızı ilk defa kullanmadan önce, kullanım kitapçığını dikkatli bir şekilde okuyun: Kullanım kitapçığına uygun olmayan kullanımdan doğacak sorunlardan imalatçı hiçbir şekilde sorumlu tutulamaz.
- Bu cihaz, gözetim altında olmadıkları veya güvenliklerinden sorumlu bir kişi tarafından cihazın kullanımı ile ilgili talimat almadıkları sürece, fiziksel, duyusal veya zihinsel kapasiteleri zayıf veya tecrübe veya bilgi yetersizliği olan kişiler tarafından (çocuklar dahil) kullanılmak üzere tasarlanmamıştır.
- Çocukların cihazla oynamamasına dikkat edilmelidir.
- Kazalardan ve cihazın maddi hasara maruz kalmasından kaçınmak için, ellerinizi ve mutfak gereçlerini hareket halinde olan koniler ve bıçaklara yaklaştırmayın.
- Besinleri asla elleriniz ile itmeyin, daima itme aparatını kullanın.
- Bu cihaz yürürlükte bulunan teknik düzenleme ve normlara uygundur.
- Bu cihaz sadece alternatif akımla çalışacak şekilde tasarlanmıştır. İlk kullanım öncesinde şebeke geriliminin cihazın veri föyünde belirtilen değere uygun olduğunu kontrol etmenizi rica ediyoruz.
- Bu cihazı elektrikli ocak üzerine veya ateş kaynağı (gazlı mutfak ocağı) yakınına yerleştirmeyin.
- Cihazı yalnızca sağlam bir zemin üzerinde ve su sıçramasına maruz kalmayacağı bir alanda kullanın.
- Cihazı boş olarak ve tüm aksesuarları yerleştirilmiş iken kullanmayın.
- Et kıymak için kullanmayın.
- Bıçakları asla motor tamamen durmadan yerlerinden çıkarmayın.
- Ürünü aşırı koyu kıvamda besinler ile birlikte kullanmayın: (şeker, et).
- Aşağıdaki hallerde cihazın fişinin prizden çıkarılması gerekmektedir:
  - Çalışma sırasında normal olmayan bir durumla karşılaşılması halinde,
  - Her temizlik veya bakım öncesinde,
  - Her kullanım sonrasında.
- Cihazı asla elektrik kordonundan çekerek taşımayın.
- Yalnızca bir adet uzatma kablosu kullanın, kullanmadan önce durumunun iyi olduğundan emin olun.
- Aşağıdaki hallerde elektrikli ev aletinin kullanılmaması gerekir:
  - Yere düştüyse,
  - Bıçaklar hasar görmüş veya eksik ise,

TR

- Başından ayrılacağınız zaman ve aksesuarlarını çıkarmadan/ takmadan önce cihazın fişini daima prizden çıkarın.
- Kordon hasar görmüşse, her türlü tehlikenin önlenmesi için satış sonrası destek servisi veya yetkili herhangi bir şahıs tarafından değiştirilmesi gerekmektedir.
- Yetkili satış sonrası servisi tarafından tedarik edilenler dışında yedek parça veya bıçaklar kullanmayın.
- **Cihazı asla 10 dakikadan uzun süreli kullanmayın.**
- Bu ürün ev içi kulanım için tasarlanmıştır. Ticari amaçla kullanımı, uygunsuz veya kullanım kitapçığında belirtilenlere aykırı bir şekilde kullanımı halinde, üreticinin garantisi ve sorumluluğu sona ermektedir.

3. İLK KULLANIM ÖNCESİ

- Aksesuarları (bıçaklar,bıçak haznesi ve itme aparatı) sabunlu su ile temizleyin. Özenli bir şekilde durulayın ve kurutun.

DİKKAT: Bıçaklar son derece keskindir; bıçaklara müdahalede bulunurken son derece dikkatli olun, daima plastik kısımlarından tutun.

4. KULLANIM

- Arzu edilen kullanıma uygun bıçağı seçin.
- Bıçak haznesini (D) motor bloku üzerine **(A)** ¼ tur sola doğru çevirerek yerleştirin **(Şekil 1 & 2)**.
- Seçilen bıçağı haznenin ön kısmında bulunan açıklığa **(D)** yerleştirin, bıçak hareket ettirici mekanizmanın tabanına dek, düzgün bir şekilde yerleştirilmiş olmalıdır **(Şekil 3)**.
- Cihazın fişini prize takın.
- Arzulanan hızı seçin (yavaş veya turbo hız) ve ardından açma/kapama düğmesine basın **(Şekil 4)**.

DİKKAT: Cihazı çalıştırmadan önce bıçağın hareket ettirici (Şekil 3) üzerine düzgün bir şekilde yerleştirildiğinden emin olun, ardından besinleri besleme boğazından doldurmadan önce, açma/kapama düğmesine basın (Şekil 4).

- Besinleri besleme ağzından içeri doldurun **(D)** ve ittirme aparatı yarımıyla hafifçe ittirin **(C)** **(Şekil 5)**.

İP UCU: Kesme işleminden iyi sonuç elde etmek için itme aparatı üzerine güçlü bir şekilde bastırmanız gerekmez, bu tip bir kullanım motoru frenleyecektir, aksine malzemenin bıçak ile temas etmesine dikkat edilmesi yeterlidir.

- Bıçağı değiştirmek için, hazneyi **(D)** ¼ tur sağa doğru çevirin **(Şekil 6)**, ardından dikey pozisyona getirin **(Şekil 7)**. Koniyi çıkarın **(Şekil 8)**.

KULLANIM ÖNERİLERİ

Yavaş hız E3 bıçağı (sarı) ile rendelenecek sert besinler için kullanılır (örn. parmesan, çikolata). Yavaş hızın kullanımı ayrıca hassas veya yumuşak besinler için de tavsiye edilir (armut, kırmızı pancar, avokado).

Dalgalı dilimleme montajı:

- Dalgalı dilimleme bıçağını haznenin ön kısmında bulunan açıklığa **(D)** yerleştirin, bıçak hareket ettirici mekanizmanın tabanına dek, düzgün bir şekilde yerleştirilmiş olmalıdır **(Şekil 3)**.
- Ardından emniyet sürgüsü açık olarak, küp yapma aparatını yerleştirin, emniyet sürgüsünü bıçak haznesinin borusuna ortalayın **(Şekil 9)**.
- Küpyapma aparatı bıçak haznesinin altına doğru bir şekilde klipslendiğini kontrol edin.
- Bıçak haznesi üzerindeki emniyet sürgüsünü kapatın **(Şekil 10)**.
- Malzemeleri bıçak haznesinin besleme ağzından sokarak, dalgalı dilimleme fonksiyonunu gerçekleştirin.
- Emniyet kilidinin üst kısmına yerleştirilmiş dili çekerek, dalgalı dilimleme bıçağını çıkarın **(Şekil 11)**.

İp ucu: E5b emniyet kilidini daha kolay açmak için, aynı anda bir parmakla yukarı doğru hareket ettirin ve dili yukarı doğru çekin (Şekil 11).

SIK SORULAN SORULAR

Sorular	Cevaplar
• "Bıçak hazne içindeki yerinde sağlam durmuyor, "klik" sesini duymuyorum".	Bıçağın yerine tamamen yerleştiğinden emin olun **(Şekil 3)**. Ardından, besinleri doldurmadan önce cihazın çalıştırılması, bıçağın yerine düzgün bir şekilde yerleştirilmesini sağlar **(Şekil 4)**.
• "Kullanım sonrasında aksesuarı çıkaramıyorum".	Kullanım sonrasında bıçağı çıkarmak için, kilidi açın **(Şekil 6)**, ardından hazneyi yeniden sürgüleyin **(Şekil 7)**, hazne kendiliğinden düşer **(Şekil 8)**.
• "Bıçak haznesi oldukça zor takılıp, çıkarılıyor, normal mi? "	Evet, ürün yeni olduğunda normaldir. Kullanıldıkça, takılıp, çıkarılması kolaylaşacaktır.

TR

Her yiyecek tipi için tavsiye edilen koniyi kullanın:

	Bıçak Kalın rende E1 (Kırmızı)	Bıçak İnce rende E2 (Turuncu kenarlı metal)	Bıçak Peynir rendesi E3 (Sarı)	Bıçak İnce dilimleme E4 (Açık yeşil kenarlı metal)	Bıçak Söğüş E5a/E5b (Koyu yeşil)
Havuç	•	•		•	• (sadece çiğ)
Kabak	•	•		•	• (sadece çiğ)
Patates	•	•		•	• (sadece çiğ)
Salatalık	•	•		•	• (sadece çiğ)
Dolmalık biber	•			•	
Soğan				•	• (sadece çiğ)
Pancar				•	• (sadece çiğ)
Kereviz		•		•	• (sadece çiğ)
Kara pancar	•			•	• (sadece çiğ)
Lahana (beyaz lahana/kara lahana)				•	
Elma				•	• (sadece çiğ)
Parmesan			•		
Gruyer	•	•		•	• (sadece çiğ)
Çikolata	•	•	•		
Kuru ekmek / peksimet			•		
Fındık/ ceviz/ badem			•		
Hindistan cevizi		•	•		

İyi sonuç elde edilmesine yönelik tavsiyeler:

Tatminkar sonuçlar elde edebilmeniz için, kullandığınız malzemelerin gevşek olmamaları gerekir, ayrıca hazne içinde malzeme birikiminden kaçının. Cihazı şeker veya et parçaları gibi aşırı sert besinleri rendelemek veya dilimlemek için kullanmayın.
Hazne besleme borusu içinden daha kolay geçmeleri için malzemeleri kesin.

TARİFLER

BIÇAKLAR	HAZIRLANIŞI	MALZEMELER	TAVSİYELER
Rende Kırmızı İRİ RENDE (E1)	Graten (6 kişilik)	– 6 küçük boy kabak – 2 patates – 1 soğan – 1 tas pilav – 1 yumurta – 1 bardak süt – 150 g gruyer peyniri – tereyağı	İri rendeleme bıçağı (E1) ile kabakları ve patatesleri rendeleyin. Dilimleme bıçağı (E4) ile soğanı dilimleyin. Tüm sebzeleri yağ içinde diriltin. Bir graten tabağı içine bir kat sebze, bir kat pilav, bir kat sebze şeklinde doldurun. Süt, tuz ve karabiber ile çırpılmış sütü ekleyin. Üzerine rendelenmiş gruyer serpin ve fındık büyüklüğünde tereyağı sürün. 180°C fırında fırınlayın.
Rende Turuncu kenarlı metal İNCE RENDE (E2)	Coleslaw (4 kişilik)	– ¼ beyaz lahana – 2 havuç – 3 yemek kaşığı mayonez – 3 yemek kaşığı krema – 2 yemek kaşığı sirke – 2 yemek kaşığı toz şeker	Doğrama bıçağı (E4) ile beyaz lahanayı doğrayın ve İnce rendeleme (E2) bıçağı ile havuçları rendeleyin. Hepsini bir salata tabağı içinde karıştırın. Mayonez, krema, sirke ve şeker ile sosu hazırlayın. Rendelenmiş sebzeler üzerine hazırladığınız sosu dökün ve karıştırın, 1 saat buzdolabında dinlendirin.
Bıçak sarı PEYNİR RENDESİ (E3)	Bademli elmalı graten (4 kişilik)	– 6 elma – 60 g şeker – 50 g tereyağı – 50 g bütün badem – 20 cl krema – 1 çay kaşığı tarçın	Elmaların kabuklarını soyun, çekirdeklerini çıkarın ve çeyrek dilimler halinde kesin. Dalgalı bıçağı (E4) ile şeritler halinde kesin, 30 g tereyağı içinde diriltin. Bir graten tabağını hafifçe yağlayın, tabanını karamelleşen elmalarla örtün. Peynir rendesi (E3) ile bademleri toz halinde getirin. Bir salata tabağı içinde, badem tozlarını, kremayı ve tarçını karıştırın. Elde ettiğiniz karışımı elmalar üzerine boşaltın ve üzerine şeker serpin. 160°C fırında fırınlayın.

TR

BIÇAKLAR	HAZIRLANIŞI	MALZEMELER	TAVSİYELER
Bıçak Açık yeşil kenarlı metal DİLİMLEME (E4)	Yunan usulü salata (4 kişilik)	– 1 salatalık – 2 iri domates – 1 kırmızı dolmalık biber – 1 yeşil dolmalık biber – 1 orta boy beyaz soğan – 200 g beyaz peynir – 50 g siyah zeytin (damak tadına göre) – 4 yemek kaşığı sıvı yağ – 1 limon – 30 g kuru baharat (Arzuya göre: Fesleğen, maydanoz, nane, kişniş)	Salatalıkları Dalgalı bıçak ile (E4) ince dilimler halinde kesin. Dolmalık biberleri ikiye kesin, içlerini çıkarın. Dolmalık biberleri ve soğanları kıyın. Beyaz peynir ve domatesleri küpler halinde kesin. Bir salata tabağı içinde, tüm malzemeleri karıştırın ve zeytinleri ekleyin. Sıvı yağ ve limonu karıştırarak sosu hazırlayın. Yavaşça salatanın üzerinde gezdirin ve üzerini baharatlarla süsleyin.
Bıçak/Koyu yeşil halka Dalgalı dilimleme-küp yapma (E5a/E5b)		– 400 g kırmızı pancar – 300 g havuç – 400 g Patates – 200 g salatalık – 150 g soğan – 100 g Bezelye – tuz – 2 yemek kaşığı sıvı yağ	Patatesleri, pancarları, havuçları, soğanları ve salatalıkları dalgalı dilimleme ve küp yapma aparatı (E5a/E5b) yardımıyla küpler halinde kesin. Patatesleri, pancarları ve havuçları buharda pişirin. Hepsini karıştırın ve bezelyeleri, soğanları ve salatalığı ekleyin. Tuz ve sıvı yağ ilave edin. 1 saat boyunca buzdolabında dinlendirin.

5. CİHAZIN TEMİZLENMESİ

- **Motor bloğunu temizlemeye başlamadan önce cihazın fişini daima prizden çıkarın (A).**
- Motor bloğunu suya batırmayın, su altına tutmayın. Motor bloğunu nemli bir bez kullanarak temizleyin. Özenli bir şekilde kurulayın.
- Hazne **(D)**, itme aparatı **(C)**, bıçaklar **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, küp yapma aparatı **(E5b)** ve muhafaza aksesuarı **(F)** bulaşık makinesinin üst sepetinde, "EKONOMİK" veya "HAFİF KİRLİ" programı kullanılarak yıkanabilir.

- Dalgalı dilimleyiciyi temizlik sırasında zorlukla karşılaşmanız halinde, fırça kullanmanızı tavsiye ederiz.
- **Bıçaklar temizlerken dikkatli olun, konilerin bıçakları son derece keskindir.**
- Plastik kısımların havuç gibi besinler tarafından boyanması halinde, gıda yağına batırılmış bir bezle silin ve ardından alışıldığı gibi yıkayın.

6. CİHAZIN MUHAFAZA EDİLMESİ

- Tüm bıçaklar **(E1, E2, E3, E4, E5a)**, küp yapma aparatı **(E5b)** cihaz üzerinde muhafaza edilebilir.
  5 bıçağı birbirleri içine geçirin **(Şekil 12)** ve haznenin ön girişine yerleştirin **(D)**. Muhafaza aksesuarı **(F)** haznenin ön girişine klipslenir **(D) (Şekil 14)**. küp yapma aparatı **(E5b)** muhafaza aksesuarı üzerine klipslenir **(F) (Şekil 15)**.
- Kordonun muhafazası: Kordonu bu amaçla öngörülen boşluğa ittirin (KORDON SAKLAMA) **(Şekil 16)**.

7. GERI DÖNÜŞÜM

KULLANIM ÖMRÜNÜ TAMAMLAMIŞ OLAN ELEKTRİKLİ VEYA ELEKTRONİK ÜRÜNLER

Cihazınız uzun yıllar boyunca kullanılmak üzere tasarlanmıştır.
Bununla birlikte, cihazınızı kullanım sonuna geldiğinde, yenisiyle değiştirmeyi arzuladığınızda, belediyeniz tarafından öngörülen toplama alanlarına götürünüz (yoksa bir atık merkezine).

Çevreyi koruyun!

ⓘ Cihazınız çok sayıda yeniden üretilebilen veya geri dönüştürülebilen parça içerir.

➲ Lütfen atık geri dönüştürme merkezlerine götürün.

TR

GARANTİ BELGESİ

GARANTİ İLE İLGİLİ OLARAK DİKKAT EDİLMESİ GEREKEN HUSUSLAR

Groupe Seb İstanbul tarafından verilen bu garanti, ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından doğacak arızaların giderilmesini kapsamadığı gibi, aşağıdaki durumlar garanti dışıdır.

1. Kullanma hatalarından meydana gelen hasar ve arızalar.
2. Hatalı elektrik tesisatı kullanılması nedeniyle meydana gelebilecek arıza ve hasarlar.
3. Tüketici ürünü teslim aldıktan sonra, dış etkenler nedeniyle (vurma, çarpma, vs.) meydana gelebilecek hasarlar.
4. Garantili onarım için yetkili servise başvurulmadan önce Groupe Seb yetkili personeli veya yetkili servis personeli dışında birinin, cihazı onarım veya tadiline kalkışması durumunda.
5. Üründe kullanılan aksesuar parçalar. Yukarıda belirtilen arızaların giderilmesi ücret karşılığı yapılır.

GARANTİ ŞARTLARI

Bu ürün ev kullanımı için tasarlanmıştır. Profesyonel kullanım için uygun değildir.

1. Garanti Süresi, ürünün teslim tarihinden itibaren başlar ve 2 yıldır.

2. Ürünün bütün parçaları dahil olmak üzere tamamı firmamızın garantisi kapsamındadır.

3. Ürünün garanti süresi içinde arızalanması adurumunda, tamirde geçen süre garanti süresine eklenir.

4. Ürünün tamir süresi en fazla 30 iş günüdür. Bu süre, ürünün servis istasyonuna, servis istasyonunun olmaması durumunda, ürünün satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birine bildirim tarihinden itibaren başlar.

5. Sanayi ürününün arızasının 15 iş günü içerisinde giderilmemesi halinde, imalatçı veya ithalatçı; ürünün tamiri tamamlanıncaya kadar, benzer özelliklere sahip başka bir sanayi ürününü tüketicinin kullanımına tahsis etmek zorundadır.

6. Ürünün garanti süresi içerisinde, gerek malzeme ve işçilik, gerekse montaj hatalarından dolayı arızalanması halinde, işçilik masrafı, değiştirilen parça bedeli ya da başka herhangi bir ad altında hiçbir ücret talep etmeksizin, tamiri yapılacaktır.

7. Ürünün:

- Teslim tarihinden itibaren garanti süresi içinde kalmak kaydıyla bir yıl içerisinde, aynı arızayı ikiden fazla tekrarlaması veya farklı arızaların dörtten fazla veya belirlenen garanti süresi içerisinde farklı arızaların toplamının altıdan fazla olması unsurlarının yanı sıra, bu arızaların üründen yararlanmamayı sürekli kılması,
- Tamiri için gereken azami sürenin aşılması,
- Servis istasyonunun mevcut olmaması halinde sırasıyla satıcısı, bayii, acentası, temsilciliği, ithalatçısı veya imalatçısından birinin düzenleyeceği raporla arızanın tamirinin mümkün bulunmadığının belirlenmesi durumlarında, ücretsiz olarak değiştirme işlemi yapılacaktır.

8. Ürünün kullanma kılavuzunda yer alan hususlara aykırı kullanılmasından kaynaklanan arızalar garanti kapsamı dışındadır.

9. Garanti süresi içerisinde, servis istasyonları tarafından yapılmasının zorunlu olduğu, imalatçı veya ithalatçı tarafından şart koşulan periyodik bakımlarda; verilen hizmet karşılığında tüketiciden işçilik ücreti veya benzeri bir ücret talep edilemez.

10. Garanti belgesi ile ilgili olarak çıkabilecek sorunlar için T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü'ne başvurulabilir.

Bu Garanti Belgesi'nin kullanılmasına 4077 sayılı Kanun ile bu Kanun'a dayanılarak yürürlüğe konulan Garanti Belgesi Uygulama Esaslarına Dair Tebliğ uyarınca, T.C. Sanayi ve Ticaret Bakanlığı Tüketicinin ve Rekabetin Korunması Genel Müdürlüğü tarafından izin verilmiştir.

İMALATÇI VEYA İTHALATÇI FİRMANIN:

Ünvanı : Groupe SEB İstanbul Ev Aletleri Tic. A.Ş.

Adresi : Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan sok. No:28 Kat:12 34398 Maslak/İstanbul

DANIŞMA HATTI: 444 40 50

GROUPE SEB İSTANBUL EV ALETLERİ TİCARET A.Ş.

FİRMA YETKİLİSİNİN:

MALIN:

Markası	: Moulinex
Cinsi	: Mutfak Robotu
Modeli	: QA400, QA401
Belge İzin Tarihi	: 08.04.2009
Garanti Belge No	: 67728
Azami Tamir Süresi	: 30 iş günü
Garanti Süresi	: 2 yıl
Kullanım Ömrü	: 7 yıl
SATICI FİRMANIN	
Ünvanı	:
Adresi	:
Tel-Telefax	:
Fatura Tarih ve No	:
Teslim Tarihi ve Yeri	:
TARİH-İMZA-KAŞE	:

Size en yakın servisimizi 444 40 50 numaralı Tüketici Danışma Hattımızdan öğrenebilirsiniz.

TR

6. التخزيـن

- جميع الأسطوانات (**E1,E2,E3,E4,E5a**)، حلقة التقطيع الى مكعبات (**E5b**)، يُمكن تخزينها في المنتج.
تُرص الأسطوانات الخمسة فوق بعضها بعضاً (**شكل 12**)، وتوضع امام الحاملة (**D**). مشابك مُلحق التخزين (**F**) فوق الفتحة امام الحاملة (**D**) (**شكل 14**). شبك حلقة التقطيع الى مكعبات (**E5b**) في مُلحق التخزين (**F**) (**شكل 15**).
- تخزين السلك الكهربائي : ادفع السلك الكهربائي في الفجوة الموجودة لهذا الغرض (تخزين السلك الكهربائي)(CORD STORAGE) (**شكل 16**)

7. إعادة التصنيع

مُنتج الكتروني أو كهربائي مُنتهي الصلاحيه

من المفترض أن يدوم المنتج لديك سنين عديدة. ولكن في اليوم الذي تقرر فيه الإستغناء عنه واستبداله ، فلا ترميه في سلة المهملا ، ولكن اودعه في المركز المختص بإعادة التصنيع في مدينتك.

حماية البيئة أولاً !

ⓘ يحتوي هذا المُنتج على مواد قيّمة صناعياً ويمكن إعادة تصنيعها.

⊂ أودعها في مراكز تجميع المهملات المُختصة.

الأسطوانات	التحضيرات	المكونات	توصيات
اسطوانة معدنية مع إطار أخضر فاتح للشرحات الرقيقة (E4)	سلطة يونانية (تكفي ٤ أشخاص)	– ١ خيارة – ٢طماطم كبيرة – ١ فليفلة حمراء – ١ فليفلة خضراء – ١ بصلة بيضاء وسط – ٢٠٠ جرام جبنة فيتا – ٥٠ جرام زيتون أسود (اختياري) – ٤ ملاعق صغيرة الزيت – ١ ليمونة – ٣٠ جرام أعشاب طازجة (اختر واحدة : ريحان، بقدونس، نعناع، كزبرة)	يُقطع الخيار الى شرحات بواسطة اسطوانة الشرحات الرقيقة (E4). تُقطع الفليفلة أنصافاً وتُزال منها البذور والأجزاء البيضاء. تُقطع الفليفلة والبصل الى شرحات رقيقة. تُقطع الطماطم وجبنة فيتيل الى مُكعبات صغيرة، وتُخلط المكونات في وعاء للسلطة، ويُضاف اليها الزيت . تُحضر التتبيلة بمزج الزيت وعصير الليمون. تُخلط بلطف وتُرش على السلطة مع الأعشاب الطازجة المفرومة.
اسطوانة خضراء داكنة/حلقة للمكعبات (E5a/E5b)	سلطة الكرنب (تكفي ٤ أشخاص)	– ٤٠٠ جرام شمندر أحمر – ٣٠٠ جرام جزر – ٤٠٠ جرام بطاطس – ٢٠٠ جرام خيار – ١٥٠ جرام بصل – ١٠٠ جرام بازلاء – ملح – ٢ ملعقة كبيرة زيت	تُقطع البطاطس، الشمندر، الجزر، البصل والخيار باستعمال اسطوانة التقطيع الى مكعبات و الحلقة (E5a/E5b). تُبخّر البطاطس والشمندر والجزر. تُخلط معاً وتُضاف اليها البازلاء. البصل والخيار. يُضاف الملح والزيت. تُترك في الثلاجة لمدة ساعة واحدة.

5. تنظيف المنتج

- **افصل المنتج عن التيار الكهربائي دائماً قبل تنظيف وحدة المُحرك (A).**
- لا تغمر المنتج بالماء، ولا تضعه تحت الماء الجارية.امسح وحدة المحرك بقطعة قماش رطبة. جفّف بعناية.
- الحاملة (**D**)، الدفّاش (**C**) والأسطوانات (**E1,E2,E3,E4,E5a**)، حلقة التقطيع الى مكعبات (**E5b**) وملحق التخزين (**F**)، يمكن تنظيفهم في سلّة جلاية الصحون العلوية باستعمال برنامج التنظيف (ECO) أو برنامج التنظيف (LIGHT SOIL).
- في حال وجدت صعوبة في تنظيف ملحق المكعبات، ننصح باستعمال فرشاة.
- **يُرجى التعامل مع الأسطوانات بكل عناية وحذر لأن أنصالها حادة جداً.**
- في حال تلونت بعض الملحقات بالوان الطعام (جزر، برتقال، الخ..)، تُمسح بقطعة قماش مشبعة بقليل من زيت الطعام، ثم تُنظف بعد ذلك كالمعتاد.

AR

الأسطوانات	التحضيرات	المكونات	نصائح
اسطوانة حمراء للبشر الخشن (E1)	جراتان الصيف (تكفي ٦ أشخاص)	– ٦ حبات كوسى صغيرة – ٢ بطاطس – ١ بصلة – ١ كوب أرز مطبوخ – بيضة واحدة – ١ كوب حليب – ١٥٠ جرام جبنة جروييز – زبدة	يُبشر الكوسى والبطاطس باستخدام أسطوانة البشر الخشن (E1)، ويقطع البصل باستعمال اسطوانة الشرحات الرقيقة (E4). تُحمّر جميع الخضار بالزبدة. يُؤخذ طبق الفرن وتوضع فيه طبقة الخضار، طبقة الأرز المطهو، يُضاف الحليب المخفوق بالبيض، الملح والفلفل. تُرش بجبنة الجروييز وبعض الزبدة. يوضع في الفرن على درجة حرارة ١٨٠ مؤية
اسطوانة معدنية بالكامل مع إطار برتقالي للبشر الناعم (E2)	سلطة الكرنب (تكفي ٤ أشخاص)	– ربع ملفوفة (أبيض) – ٢ جزر – ٣ ملاعق مايونيز – ٣ ملاعق كبيرة كريما – ملعقتان كبيرتان خل – ملعقتان كبيرتان من السكر الناعم	يُفرم الملفوف الأبيض باستخدام أسطوانة الشرحات الرقيقة (E4)، ويُبشر الجزر باستعمال اسطوانة البشر الناعم (E2)، يُخلط الجميع في وعاء للسلطة. تُحضّر التتبيلة بأن يُخلط المايونيز، الكريما، الزيت، الخل والسكر. تُتبّل الخضار المبشورة بهذه الصلصة، تُخلط جيداً وتترك لمدة ساعة في الثلاجة.
اسطوانة صفراء للبشر الناعم جداً (E3)	التفاح بالجراتان واللوز (تكفي ٤ أشخاص)	– ٦ تفاحات – ٦٠ جرام سكر أسمر – ٥٠ جرام زبدة – ٥٠ جرام لوز حبة كاملة – ٢٠ سنتلتر كريما – ١ ملعقة صغيرة قرفة	يُقشر التفاح وتنزع منه النواة ويُقطّع أرباعاً. ثم يُقطع الى شرحات باستعمال اسطوانة الشرحات الرقيقة (E4)، ويُحمّر بـ ٣٠ جرام من الزبدة. يُدهن طبق الفرن بالزبدة ويُرتب التفاح المُحلى على الطبق بشكل متساوٍ في قعر الطبق. يُبشر اللوز ليصبح ناعماً باستعمال الأسطوانة الناعمة جداً (E3). يُخلط اللوز الناعم في وعاء مع القرفة. يُسكب المزيج فوق التفاح. يُرش بالسكر الأسمر. يوضع الطبق في الفرن على درجة حرارة ١٦٠ مؤية.

استعمل الأسطوانة المناسبة لكل نوع من انواع الطعام

	اسطوانة للبشر الخشن E1 (أحمر)	اسطوانة للبشر الناعم E2 (معدنية مع إطار برتقالي)	اسطوانة للبشر الناعم جداً E3 (أصفر)	اسطوانة للتقطيع الى شرحات رقيقة E4 (معدنية مع إطار أخضر فاتح)	اسطوانة للتقطيع الى مكعبات E5a/ E5b (أخضر داكن)
جزر	•	•		•	• (نيء فقط)
كوسى	•	•		•	• (نيء فقط)
بطاطس	•	•		•	• (نيء فقط)
خيار	•	•		•	• (نيء فقط)
فليفلة	•			•	
بصل				•	• (نيء فقط)
شمندر				•	• (نيء فقط)
كرفس		•		•	• (نيء فقط)
فجل	•			•	• (نيء فقط)
ملفوف (ابيض وأحمر)				• •	
تفاح					• (نيء فقط)
جبنة بارميزان			•		
جبنة جرويير	•	•		•	• (نيء فقط)
شوكولاته	•	•	•		
خبز مجفف/ بسكويت			•		
بندق/ جوز/لوز			•		
جوز الهند		•	•		

AR

نصائح للحصول على نتائج جيدة :

يجب أن تكون المكونات التي تستعملها جامدة للحصول على نتائج جيدة وتجنّب تراكم الطعام في الحاملة. لا تستعمل المنتج لبشر أو تقطيع المواد الصلبة مثل السكر أو قطع اللحمة.
يُقطّع الطعام ليصبح سهل الإدخال في انبوب التلقيم.

تركيب ملحق المكعبات :

- ضع اسطوانة المكعبات امام الحاملة (**D**)، يجب أن تكون الأسطوانة في مكانها الصحيح على السواقة (**شكل 3**).
- ثم توضع حلقة المكعبات بحيث يكون لسان الأمان مفتوحاً، في وسط مفصلة الأمان على انبوب حاملة الأسطوانة (**شكل 9**).
- تأكد بأن حلقة المكعبات موصولة بقاعدة حاملة الأسطوانة بشكل جيد.
- اغلق مفصلة الأمان على حاملة الأسطوانة (**شكل 10**).
- تُستعمل وظيفة التقطيع الى مكعبات بأن تُدخل المكونات من خلال حجيرة التلقيم في الأسطوانة.
- افصل ملحق المكعبات بسحب الطرف الواقع عند أعلى مفصلة الأمان (**شكل 11**).

نصيحة : لكي تتمكن من فتح مفصلة الأمان E5b بسهولة. حركها الى الأعلى بأحد الأصابع، بينما في نفس الوقت تسحب الطرف الى الأمام (شكل 11).

أسئلة وأجوبة :

الأسئلة	الأجوبة
• الأسطوانة غير ثابتة في مكانها على الحاملة، ولم اسمع صوت "كليك".	ببساطة، تأكد أن الأسطوانة قد أخذت مكانها الصحيح على السواقة (**شكل 3**). اضغط على مفتاح "تشغيل/توقف" قبل إدخال الطعام في انبوب التلقيم للتأكد بأن الأسطوانة قد اقفلت بشكل صحيح في مكانها (**شكل 4**).
• لم استطع فصل الملحق بعد الإستعمال.	لكي تتمكن من فصل الأسطوانة بعد الإستعمال، افتح (**شكل 6**) الحاملة ثم أعد إقفالها (**شكل 7**)، وسوف تسقط من تلقاء نفسها (**شكل 8**)
• حاملة الأطوانات قاسية ومن الصعب تركيبها وفصلها، هل هذا أمر طبيعي؟	نعم، عندما يكون المنتج جديداً. مع الإستعمال سوف يُصبح من السهل التركيب والفصل.

- إذا كان السلك الكهربائي تالفاً، يجب استبداله بواسطة المُصنّع أو بواسطة شخص مؤهل لمثل هذا العمل لكي تتجنّب الأخطار.
- لا تستعمل الأسطوانات أو قطع الغيار الأخرى غير التي توفرها مراكز الخدمة المُعتمدة .
- **لا تُشغّل المنتج لفترة تزيد عن الدقيقتين بشكل مستمر.**
- صُمم هذا المنتج للاستعمال المنزلي فقط . إن أي استعمال تجاري أو أي إستعمال خاطىء أو لا يتقيّد بارشادات الإستعمال والتشغيل المرفقة، لن تتحمل الشركة المُصنّعة مسؤوليته وبالتالي تسقط عنه الضمانة.

3. قبل الإستعمال للمرة الأولى

- تُنظّف الملحقات (الأسطوانات، حاملات الأسطوانات والدفاش) بالماء والصابون. تُغسل وتُجفف بعناية.

تـحـذيـــر: إن أنصال الأسطوانات حادة جداً. يُرجى التعامل معها بكل حذر وعناية، يُرجى الإمساك بها من الجزء البلاستيكي .

4. الإستعمال

- اختر الأسطوانة التي تناسب التحضير الذي تريده.
- ركّب حاملة الأسطوانة (**D**) على وحدة المحرك (**A**) مع تدويرها ربع دورة الى جهة اليسار (**شكل 1 و 2**).
- ادخل الأسطوانة التي اخترتها في الفتحة عند مقدمة الحاملة (**D**)، يجب أن تأخذ الأسطوانة مكانها الصحيح في السواقة (**شكل 3**).
- أوصل المنتج بالتيار الكهربائي.
- اختر السرعة المطلوبة (بطيئة أو تيربو) ثم اضغط على مفتاح "تشغيل/توقف (**شكل 4**).

تـحـذيـــر: قبل تشغيل المنتج، تأكد دائماً أن الأسطوانة قد أخذت مكانها الصحيح على سواقة المحرك (الشكل 3)، ثم قبل أي شيء إضغط على زر "تشغيل/توقف" قبل أن تدخل الطعام في انبوب التلقيم (شكل 4).

- ادخل الطعام من خلال انبوب التلقيم (**D**) وادفع الطعام برفق باستعمال الدفاش (**C**) (**شكل 5**).

نصيحة : لا توجد ضرورة للضغط على الدفاش للحصول على نتائج تقطيع جيدة ؛ هذا النوع من الإستعمال سوف يُبطىء حركة المحرك؛ بكل بساطة، تأكد أن المكونات على اتصال دائم بالأسطوانة.

- إذا اردت تغيير الأسطوانة، ادر الحاملة (**D**) ربع دورة الى جهة اليمين (**شكل 6**). ثم اعدها الى الوضعية العلوية (**الشكل 7**) افصل الآن الأسطوانة (**شكل 8**).

توصيات أثناء الإستعمال

السرعة البطيئة مقصودٌ بها الطعام الجامد (على سبيل المثال: جبنة البرميزان، الشوكولاته) لبشرها بواسطة الأسطوانة **E3** (أصفر).
كما ننصح باستعمال السرعة البطيئة للطعام الهش أو الخفيف (الكمثري، الآفوكادو، البنجر المطهو).

AR

1. وصف أجزاء المنتج

A وحدة المُحرّك
B زر "تشغيل/ توقف" ومنتقي للسرعة
C دفّاش
D حاملة الأسطوانات/انبوب التلقيم
E اسطوانات
E1 اسطوانة للبشر الخشن (أحمر)
E2 اسطوانة للبشر الناعم (معدنية مع إطار برتقالي)
E3 اسطوانة للبشر الناعم جداً (أصفر)
E4 اسطوانة للتقطيع الى شرحات رقيقة (معدنية مع إطار أخضر فاتح)
E5a – اسطوانة للتقطيع الى مكعبات (أخضر غامق)
E5b – حلقة للتقطيع الى مكعبات (أخضر غامق/أبيض)
F مُلحق التخزين

2. إرشادات من أجل السلامة

- إقرأ الإرشادات بعناية دائماً قبل استعمال المنتج للمرة الأولى: الاستخدام الذي لا يتقيّد بإرشادات التشغيل المرفقة، يعفي الشركة المصنّعة من أية مسؤولية.
- لم يُعدّ هذا المُنتج للإستعمال بواسطة أشخاص (بمن فيهم الأطفال) ممن لا يتمتعون بالقدرة الجسدية أو بالإمكانات العقلية، أو إذا كانوا يعانون من القصور أو النقص في الخبرة أو المعرفة، ما لم يكونوا تحت رعاية شخص لديه المعرفة التامة والدراية في استعمال هذا المُنتج، من أجل سلامتهم.
- يجب مراقبة الأطفال والتأكد من أنهم لا يلعبون بالمنتج.
- لكي تتجنّب الحوادث المنزلية، أو تعريض المنتج للتلف، يُرجى إبقاء اليدين و أدوات الطهي بعيداً عن الشفرات والأسطوانات المُتحركة.
- لا تُدخل الطعام بواسطة اليدين ؛ استعمل دائماً الدفاش.
- يخضع هذا المنتج لجميع القوانين والمعايير التقنية السارية المفعول.
- يعمل هذاالمنتج على التيار الكهربائي المتردد فقط. قبل الإستعمال للمرة الأولى، يُرجى التأكد بأن قوة التيار المبيّنة في لوحة تعريف المنتج، تُطابق قوة التيار الكهربائي في الشبكة عندك.
- لا تضع هذا المنتج ولا تستعمله فوق لوحات التسخين أو بالقرب من اللهب (موقد غاز).
- استعمل المنتج فقط على سطح مستوٍ، ثابت ومقاوم للحرارة، بعيداً عن رذاذ الماء.
- لا تُشغل المنتج إذا كان فارغاً أو إذا كانت بداخله أحدى الأسطوانات.
- لا تفرم اللحم.
- لا تنزع الأسطوانات قبل أن يتوقف المنتج عن الدوران تماماً.
- لا تستعمل المنتج لتحضير الطعام الذي يحتوي على قطع غليظة : مكعبات السكر، اللحوم.
- يجب توقيف المنتج عن التشغيل:
  – إذا لم يعد يعمل بكفاءة
  – أثناء التنظيف والصيانة
  – بعد كل إستعمال
- لا تفصل المنتج عن التيار الكهربائي بشدّ السلك.
- استعمل فقط وصلة كهربائية بعد التأكد بأنها في حالة جيدة ومناسبة من حيث القوة.
- يجب التوقف عن استعمال الأجهزة الكهربئية المنزلية في الحالات التالية :
  – إذا سقط المنتج أرضاً
  – إذا تضررت الأسطوانات أو إذا فقدت شيئاً من أجزائها.
- يُرجى فصل المنتج عن التيارفي حال تُرك من دون رقابة أو قبل تركيبه أو قبل فصل الأسطوانات منه.

6. جمع کردن

- تمام مخروط ها (**E1**,**E2**,**E3**,**E4**,**E5a**)، حلقه مکعبی (**E5b**)، قابل جمع شدن در دستگاه خواهد بود. پنج مخروط (**تصویر 12**) را جمع کنید و در دهانه مقابل نگهدارنده (**D**) قرار دهید. ابزار جانبی جمع کردن (**F**) را در دهانه مقابل نگهدارنده (**D**) وصل کنید (**تصویر 14**). حلقه مکعبی (**E5b**) در ابزار جانبی جمع کردن (**F**) وصل می شود (**تصویر 15**).
- سیم برق را جمع کنید: سیم را در حفره مهیا شده برای این منظور فشار دهید (CORD STORAGE) (**تصویر 16**).

7. عملکرد بازیافت

پایان عمر محصول الکترونیکی
دستگاه شما طراحی شده تا برای چند سال کار کند. اگرچه، روزی که می خواهید آنرا تعویض کنید، از دور انداختن دستگاه با آشغال نرمال خانگی یا قرار دادن در محل خاک کردن زباله خودداری کنید و آن را به محل مناسب جمع آوری ارسال کنید.

به محیط زیست فکر کنید!

ⓘ دستگاه شما حاوی چندین ماده ترمیم یا بازیافت می باشد.

⊂ دور انداختن دستگاه خود را در مرکز بازیافت خانگی انجام دهید.

FA

مخروط ها	آماده سازی	مواد	توصیه
مخروط فلزی با لبه چراغ سبز برش زدن نازک (E4)	سالاد یونانی (برای سرو 4 نفر)	– 1 خیار – 2 گوجه فرنگی بزرگ – 1 فلفل قرمز – 1 فلفل سبز – 1 پیاز سفید متوسط – 200 گرم پنیر فتا – 50 گرم زیتون سیاه (انتخابی) – 4 قاشق غذاخوری روغن – 1 لیمو – 30 گرم گیاه تازه (یکی را انتخاب کنید: ریحان، جعفری، نعناع، گشنیز)	خیار را با استفاده از مخروط (E4) بصورت ریز برش دهید. فلفل ها را نصف کنید، هسته ها و قسمت های سفید را جدا کنید. فلفل ها و پیاز را برش دهید. گوجه فرنگی ها و پنیر فتا را در مکعب های کوچک برش دهید. مواد را در یک کاسه بزرگ مخلوط نموده و روغن زیتون اضافه نمائید. با مخلوط کردن روغن با آبلیمو، سس را تهیه کنید. آرام مخلوط کنید و سالاد را با گیاهان تازه تهیه کنید.
مخروط سبز تیره/ حلقه مکعبی (E5a/E5b)	سالاد کلم (برای سرو 4 نفر)	– 400 گرم چغندر قرمز – 300 گرم هویج – 400 گرم سیب زمینی – 200 گرم خیار – 150 گرم پیاز – 100 گرم نخود فرنگی – نمک – 2 قاشق غذاخوری روغن	با استفاده از مخروط مکعبی و حلقه (E5a/E5b) سیب زمینی چغندر هویج، پیاز و خیار را به صورت مکعب برش دهید. سیب زمینی، چغندر و هویج را بصورت مکعب بخار پز کنید. با هم مخلوط کنید و نخودفرنگی، پیاز و خیار را اضافه کنید. نمک و روغن اضافه کنید. بگذارید برای 1 ساعت در یخچال بماند.

5. تمیز کردن دستگاه

- **همیشه دستگاه را خاموش کنید قبل از آنکه موتور (A) را تمیز کنید.**
- از فرو بردن موتور در آب خودداری کنید، از اجرای کار دستگاه در زیر آب اجتناب کنید. موتور را با یک پارچه مرطوب پاک کنید. با دقت خشک کنید.
- نگهدارنده (D)، فشار دهنده (C) مخروط های (E1,E2,E3,E4,E5a)، حلقه مکعبی (E5b) و وسایل جانبی ذخیره سازی (F) می تواند در سبد ماشین ظرفشوئی در طبقه بالا با استفاده از برنامه (ECO) یا (LIGHT SOIL) قرار گیرد.
- در صورت مشکل در تمیز کردن ابزار جانبی، توصیه می کنیم که از یک برس استفاده کنید.
- **با دقت به مخروط ها دست بزنید چون بسیار تیز هستند.**
- در صورت لکه دار شدن قسمتهای پلاستیکی با مواد غذائی مانند هویج، آنها را با پارچه آغشته به کمی روغن آشپزی پاک کنید و سپس طبق معمول تمیز کنید.

دستورالعمل پخت غذا

مخروط ها	آماده سازی	مواد	نـکـــات
رنده کردن درشت مخروط قرمز (E1)	گراتین تابستان (برای سرو 6 نفر)	– 6 کدوسبز کوچک – 2 سیب زمینی – 1 پیاز – 1 پیمانه برنج پخته شده – 1 تخم مرغ – 1 لیوان شیر – 150 گرم پنیر گرویره – کره	کدوسبز و سیب زمینی را با مخروط درشت (E1) رنده کنید. پیاز را با استفاده از مخروط (E4) برش ریز دهید. تمام سبزیجات را در کره سرخ کنید. یک در میان لایه های متناوب سبزیجات، برنج پخته شدهی سبزیجات، برنج پخته شده و غیره را در یک ظرف ضد حرارت فر قرار دهید. شیر زده شده، تخم مرغ، نمک و فلفل را اضافه کنید.پنیر رنده شده و کمی کره روی آن بپاشید. قرار 180°Cفر را در حرارت دهید.
مخروط فلزی با لبه نارنجی رنده ریز (E2)	سالاد کلم (برای سرو 4 نفر)	– 1/4 کلم سفید – 2 هویج – 3 قاشق غذاخوری سس مایونز – 3 قاشق غذاخوری خامه – 2 قاشق غذاخوری سرکه – 2 قاشق غذاخوری شکر شیرینی پزی	کلم سفید را با استفاده از مخروط (E4) رنده ریز کنید و هویج را با مخروط (E2) بصورت ریز رنده کنید. آنها را در یک کاسه مخلوط کنید. سس را با مخلوط کردن سس مایونز، خامه، روغن، سرکه و شکر آماده کنید. چاشنی سبزیجات رنده شده را با سس درست کنید، هم بزنید و بمدت 1 ساعت در یخچال قرار دهید.
مخروط زرد رنده کردن بسیار ریز (E3)	رنده کردن سیب با بادام (برای سرو 4 نفر)	– 6 سیب – 60 گرم شکر خام – 50 گرم کره – 50 گرم بادام خالص – 20 سانتی لیتر خامه – 1 قاشق چایخوری دارچین	پوست سیب را بکنید، هسته را در بیاورید و سیب را به چهار قسمت کنید. با استفاده از مخروط (E4) بصورت ریز برش دهید و با 30 گرم کره سرخ کنید. به آرامی کره را در ظرف فر قرار دهید و سیب های آغشته به کارامل را در ردیف پائین بگذارید. بادام ها را با استفاده از مخروط (E3) بسیار ریز آسیاب کنید. در یک کاسه، بادام های خرد شده و خامه و دارچین را مخلوط کنید. مخلوط را بالای سیب ها بریزید و به شکر خام آغشته کنید. 160°C ظرف را در حرارت بپزید.

FA

از مخروطی استفاده کنید که برای هر نوع از مواد غذائی توصیه کرده ایم:

	مخروط رنده کردن درشت E1 (قرمز)	مخروط رنده کردن ریز E2 (فلزی با لبه نارنجی)	مخروط رنده کردن بسیار ریز E3 (زرد)	مخروط رنده کردن باریک E4 (فلزی با لبه چراغ سبز)	مخروط مکعبی E5b/E5a (سبز تیره)
هویج	•	•		•	• (فقط خام)
کدوسبز	•	•		•	• (فقط خام)
سیب زمینی	•	•		•	• (فقط خام)
خیار	•	•		•	• (فقط خام)
فلفل	•			•	
پیاز				•	• (فقط خام)
چغندر				•	• (فقط خام)
کرفس		•		•	• (فقط خام)
ترب کوهی	•			•	• (فقط خام)
کلم (سفید/قرمز)				•	
سیب				•	• (فقط خام)
برمیزان			•		
پنیر گرویره	•	•		•	• (فقط خام)
شکلات	•	•	•		
نان خشک/ بیسکویت			•		
فندق/ گردو/بادام			•		
نارگیل		•	•		

نکاتی برای نتایج خوب :
موادی که استفاده می کنید باید سخت باشد تا به نتیجه رضایت بخش دست یابید و از جمع شدن غذا در نگهدارنده اجتناب کنید. از استفاده از دستگاه برای رنده کردن یا برش دادن مواد غذائی بسیار سخت مانند شکر یا تکه های گوشت خودداری کنید.
مواد غذائی را برش دهید تا آسانتر در لوله خوراک قرار گیرد.

نصب لوازم جانبی قطعات مکعبی:

- مخروط مکعبی را در دهانه مقابل نگهدارنده (**D**) قرار دهید مخروط باید کاملا" بطور صحیح در درایو قرار داده شود (**تصویر 3**).
- سپس حلقه مکعبی را با فلپ باز ایمنی قرار دهید، لولای ایمنی را در وسط لوله نگهدارنده مخروط قرار دهید (**تصویر 9**).
- چک کنید که حلقه مکعبی بطور صحیح به پایه نگهدارنده مخروط وصل شده باشد.
- لولای ایمنی را بالای نگهدارنده مخروط ببندید (**تصویر 10**).
- با قرار دادن مواد از طریق لوله خوراک مخروط، از عملکرد خرد کردن مکعبی استفاده کنید.
- ابزار جانبی خرد کردن مکعبی را با کشیدن زبانه قرار داده شده در بالای لولای ایمنی، بردارید (**تصویر 11**).

نکته: برای باز کردن آسان تر لولای ایمنی E5b، آنرا با یک انگشت بطرف بالا حرکت دهید در حالیکه بطور همزمان زبانه را به جلو می کشید (تصویر 11).

پرسش و پاسخ :

پرسش	پاسخ
• مخروط به درستی در جای خود در نگهدارنده قرار نگرفته است، صدای کلیک شنیده نمی شود.	فقط اطمینان حاصل کنید که مخروط کاملا" در شکاف درایو قرار گرفته است (**تصویر 3**). دکمه روشن/خاموش را فشار دهید قبل از آنکه غذا را در لوله خوراک قرار دهید تا مطمئن شوید که مخروط بطور صحیح در محل قفل شده است (**تصویر 4**).
• نمی توانم ابزار جانبی بعد از استفاده را بردارم.	برای برداشتن مخروط بعد از استفاده، نگهدارنده را باز کنید (**تصویر 6**) سپس دوباره قفل کنید (**تصویر 7**) و مخروط به خودی خود سقوط خواهد کرد (**تصویر 8**).
• مخروط خیلی سخت است که نصب شود و برداشته شود، آیا این مورد طبیعی است؟	بلی، وقتی دستگاه جدید است. با استفاده از دستگاه، مخروط آسان تر نصب می شود و برداشته می شود.

- اگر سیم برق آسیب دیده، آن را توسط تولیدکننده، مرکز خدمات پس از فروش مجاز، یا یک فرد واجد شرایط بمنظور جلوگیری از هرگونه خطر جایگزین کنید.
- از استفاده از مخروط ها یا لوازم یدکی غیر از آنهائی که توسط مرکز خدمات پس از فروش فراهم می شود، خودداری کنید.
- از کار کردن دستگاه برای بیش از 10 دقیقه خودداری کنید.
- این دستگاه برای استفاده داخلی طراحی شده است. در صورت هرگونه استفاده تجاری، استفاده نامناسب یا عدم مطابقت با دستورالعمل، تولیدکننده مسئولیت را نمی پذیرد و ضمانت باطل خواهد شد.

3. قبل از استفاده برای اولین بار

- لوازم جانبی (مخروط های نگهدارنده مخروط و فشار دهنده) را با آب صابونی بشوئید. پس از شستشو با دقت خشک کنید.

اخطار: تیغه های مخروط بسیار تیز هستند، همیشه به مخروط ها با دقت دست بزنید، همیشه آنها را با قسمت پلاستیکی نگه دارید.

4. استفاده

- مخروطی را انتخاب کنید که برای استفاده مورد نیاز است.
- نگهدارنده مخروط (**D**) را با یک ربع چرخاندن به سمت چپ در موتور(**A**) قرار دهید (**تصویر 1 و 2**).
- مخروط انتخاب شده را در دهانه در مقابل نگهدارنده (**D**) قرار دهید، مخروط باید کاملا" بطور صحیح دردرایو قرار داده شود (**تصویر 3**).
- دستگاه را روشن کنید.
- سرعت مورد نیاز (آهسته یا توربو) را انتخاب کنید و سپس دکمه شروع/توقف را فشار دهید (**تصویر 4**)

اخطار: قبل از اجرای دستگاه، همیشه اطمینان حاصل کنید که مخروط کاملا" روی موتور جدا شده قرار گرفته است (تصویر 3) سپس دکمه روشن / خاموش را فشار دهید قبل از آنکه غذا را در لوله خوراک قرار دهید (تصویر 4).

- غذا را در لوله خوراک (**D**) قرار دهید و با فشار دهنده (**C**) غذا را به پائین فشار دهید (**تصویر 5**).

نکته: نیازی نیست که روی فشار دهنده فشار دهید تا نتیجه خوب برای برش دادن بدست آورید؛ این نوع استفاده سرعت موتور را کاهش می دهد؛ فقط اطمینان حاصل کنید که مواد در تماس با مخروط می ماند.

- برای عوض کردن مخروط، نگهدارنده (**D**) را یک ربع بسمت راست بچرخانید (**تصویر 6**)، سپس نگهدارنده را به موقعیت عمودی برگردانید (**تصویر 7**). مخروط را در بیاورید (**تصویر 8**).

توصیه هایی برای استفاده

سرعت کم برای غذاهای سخت (مثلا: پارمیزان، شکلات) در نظر گرفته شده تا با مخروط (E3) (زرد) رنده شود.
سرعت کم همچنین برای غذاهای نرم یا شکننده (گلابی، آواکادو، چغندر پخته) توصیه می شود.

1. شرح اجزاء دستگاه

A موتور
B دکمه روشن / خاموش و انتخابگر سرعت
C فشار دهنده
D نگهدارنده مخروطی / لوله خوراک
E مخروط ها
E1 مخروط رنده کردن درشت (قرمز)
E2 مخروط رنده کردن ریز (فلزی با لبه نارنجی)
E3 مخروط رنده کردن بسیار ریز (زرد)
E4 مخروط برش زدن نازک (فلزی با لبه چراغ سبز)
E5a – مخروط مکعبی (سبز تیره)
E5b – حلقه مکعبی (سبز تیره / سفید)
F لوازم جانبی ذخیره سازی

2. دستورالعمل های ایمنی

- دستورالعمل ها را قبل از استفاده از دستگاه برای اولین بار، با دقت مطالعه کنید: برای هرگونه استفاده که منطبق با دستورالعمل ها نباشد، تولید کننده مبرا از مسئولیت خواهد بود.
- از استفاده این وسیله توسط افرادی (شامل کودکان) با توانائی کم جسمانی، حسی و روانی یا نداشتن تجربه و دانش کافی باید اجتناب شود، مگر آنکه کاربرد آن با نظارت و آموزش فرد مسئول و محافظ آنان انجام گیرد.
- با نظارت بر کودکان، از بازی نکردن آنها با دستگاه مطمئن شوید.
- برای اجتناب از بروز حادثه و صدمه به دستگاه، همیشه دست و لوازم آشپزخانه را دور از تیغه ها و مخروط های متحرک نگه دارید.
- از گذاشتن غذا با استفاده از دست اکیدا" خودداری کنید، همیشه از وسیله فشار دهنده استفاده کنید.
- این دستگاه مطابق با مقررات فنی و استانداردهای قابل اجرا می باشد.
- این دستگاه فقط برای کار با جریان متناوب طراحی شده است. ما از شما می خواهیم، قبل از استفاده برای اولین بار، بررسی کنید که ولتاژ شبکه برق شما با ولتاژ مندرج روی صفحه قدرت همخوانی دارد.
- از قرار دادن یا استفاده از دستگاه روی یا نزدیک به شعله عریان (اجاق گاز) خوداری کنید.
- از دستگاه فقط روی سطح صاف، با ثبات، مقاوم در برابر حرارت، دور از پاشیدن آب استفاده کنید.
- از کار کردن دستگاه خالی یا با هریک از مخروط های ذخیره شده خودداری کنید.
- از ریز کردن گوشت خودداری کنید.
- از برداشتن مخروط قبل از توقف کامل موتور اکیدا" خودداری کنید.
- از استفاده از دستگاه برای غذاهای بیش از حد غلیظ مانند شکر و گوشت خودداری کنید.
- از قطع کردن برق دستگاه در موارد ذیل خودداری کنید:
  – در صورت درست کار نکردن هنگام فعال بودن دستگاه
  – قبل از تمیز کردن یا تعمیر و نگهداری
  – پس از هر بار استفاده
- از خاموش کردن دستگاه با کشیدن سیم برق اکیدا" خودداری کنید.
- فقط از سیم رابط پس از اطمینان از درست کار کردن استفاده کنید.
- از استفاده از لوازم خانگی خودداری کنید در صورتیکه:
  – روی زمین افتاده است
  – مخروط ها آسیب دیده یا کاستی دارد
- همیشه دستگاه را خاموش کنید در صورتیکه آن را بی مراقبت رها می کنید و قبل از نصب یا برداشتن مخروط ها.

FA

INTERNATIONAL GUARANTEE : COUNTRY LIST

الجزائر **ALGERIA**	CIJA 9 rue Puvis de Chavannes Saint Euquene Oran	1 year	**(0)41 28 18 53**
ARGENTINA	GROUPE SEB ARGENTINA S.A. Billinghurst 1833 3°, C1425DTK Capital Federal Buenos Aires	2 años 2 years	**0800-122-2732**
ՀԱՅԱՍՏԱՆ **ARMENIA**	ՓԲԸ "Գրուպպա ՍԵԲ", 125171, Մոսկվա, Լենինգրադյան խճուղի, 16A, շին.3	2 տարի 2 years	**(010) 55-76-07**
AUSTRALIA	GROUPE SEB AUSTRALIA PO Box 7535, Silverwater NSW 2128	1 year	**02 97487944**
ÖSTERREICH **AUSTRIA**	SEB ÖSTERREICH HmbH Campus 21 - Businesspark Wien Süd, Liebermannstr. A02 702 2345 Brunn am Gebirge	2 Jahre 2 years	**01 866 70 299 00**
BELGIQUE **BELGIE** **BELGIUM**	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**070 23 31 59**
БЕЛАРУСЬ **BELARUS**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**017 2239290**
BOSNA I HERCEGOVINA	SEB Développement Predstavništvo u BiH Vrazova 8/II 71000 Sarajevo	2 godine 2 years	**Info-linija za potrošače** **033 551 220**
BRASIL **BRAZIL**	SEB COMERCIAL DE PRODUTOS DOMÉSTICOS LTDA Rua Venâncio Aires, 433/437/447, Pompéia, São Paulo/SP	1 ano 1 year	**0800-119933**
БЪЛГАРИЯ **BULGARIA**	ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ЕООД Ул. Борово 52 Г, ет. 1, офис 1, 1680 София	2 години 2 years	**0700 10 330**
CANADA	GROUPE SEB CANADA 345 Passmore Avenue Toronto, ON M1V 3N8	1 an 1 year	**800-418-3325**
CHILE	GROUPE SEB CHILE Comercial Ltda Av. Providencia, 2331, piso 5, oficina 501 Santiago	2 años 2 years	**12300 209207**
COLOMBIA	GROUPE SEB COLOMBIA Apartado Aereo 172, Kilometro 1 Via Zipaquira Cajica Cundinamarca	2 años 2 years	**18000919288**
HRVATSKA **CROATIA**	SEB Developpement S.A.S. Vodnjanska 26, 10000 Zagreb	2 godine 2 years	**01 30 15 294**

ČESKÁ REPUBLIK **CZECH REPUBLIC**	GROUPE SEB ČR spol. s r .o. Jankovcova 1569/2c 170 00 Praha 7	2 roky 2 years	**731 010 111**
DANMARK **DENMARK**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	**44 663 155**
DEUTSCHLAND **GERMANY**	GROUPE SEB DEUTSCHLAND GmbH / KRUPS GmbH Herrnrainweg 5 63067 Offenbach	2 Jahre 2 years	**0212 387 400**
EESTI **ESTONIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 aastat 2 years	**5 800 3777**
SUOMI **FINLAND**	Groupe SEB Finland Kutojantie 7 02630 Espoo	2 Vuotta 2 years	**09 622 94 20**
France continentale + Guadeloupe, Martinique, Réunion, Saint-Martin	GROUPE SEB FRANCE Service Consommateur Moulinex BP 15 69131 ECULLY CEDEX	1 an 1 year	**09 74 50 10 14**
ΕΛΛΑΔΑ **GREECE**	SEB GROUPE ΕΛΛΑΔΟΣ Α.Ε. Οδός Καβαλιεράτου 7 Τ.Κ. 145 64 Ν. Κηφισιά	2 χρόνια 2 years	**2106371251**
香港 **HONG KONG**	SEB ASIA Ltd. Room 903, 9/F, South Block, Skyway House 3 Sham Mong Road, Tai Kok Tsui, Kowloon Hong-Kong	1 year	**852 8130 8998**
MAGYARORSZÁG **HUNGARY**	GROUPE SEB CENTRAL-EUROPE Kft. Távíró köz 4 2040 Budaörs	2 év 2 years	**06 1 801 8434**
INDONESIA	GROUPE SEB INDONESIA (Representative office) Sudirman Plaza, Plaza Marein 8th Floor JL Jendral Sudirman Kav 76-78, Jakarta 12910, Indonesia	1 year	**+62 21 5793 6881**
ITALIA **ITALY**	GROUPE SEB ITALIA S.p.A. Via Montefeltro, 4 20156 Milano	2 anni 2 years	**1 99 207 892**
JAPAN	GROUPE SEB JAPAN Co. Ltd. 1F Takanawa Muse Building, 3-14-13, Higashi Gotanda, Shinagawa-Ku, Tokyo 141-0022	1 year	**0570-077772**
ҚАЗАҚСТАН **KAZAKHSTAN**	ЖАҚ «Группа СЕБ- Восток» 125171, Мәскеу, Ленинградское шоссесі,16А, 3 үйі	2 жыл 2 years	**727 378 39 39**
한국어 **KOREA**	(유)그룹 세브 코리아 서울시 종로구 서린동 88 서린빌딩 3 층, 110-790	1 year	**1588-1588**

LATVJA **LATVIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 gadi 2 years	**6 716 2007**
LIETUVA **LITHUANIA**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 metai 2 years	**6 470 8888**
LUXEMBOURG	GROUPE SEB BELGIUM SA NV 25 avenue de l'Espérance - ZI 6220 Fleurus	2 ans 2 years	**0032 70 23 31 59**
MACEDONIA	Groupe SEB Bulgaria EOOD Office 1, floor 1, 52G Borovo St., 1680 Sofia - Bulgaria ГРУП СЕБ БЪЛГАРИЯ ДООЕЛ Ул. Борово 52 Г, сп. 1, офис 1, 1680 София, България	2 години 2 years	**(0)2 2050 022**
MALAYSIA	GROUPE SEB MALAYSIA SDN. BHD Unit No. 402-403, Level 4, Uptown 2, No. 2, Jalan SS21/37, Damansara Uptown, 47400, Petaling Jaya, Selangor D.E Malaysia	1 year	**65 6550 8900**
MEXICO	Groupe.S.E.B. México, S.A. DE C.V. Goldsmith 38 Desp. 401, Col. Polanco Delegación Miguel Hildalgo 11 560 México D.F.	1 año 1 year	**(01800) 112 8325**
MOLDOVA	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 ani 2 years	**(22) 929249**
NEDERLAND **The Netherlands**	GROUPE SEB NEDERLAND BV Generatorstraat 6 3903 LJ Veenendaal	2 jaar 2 years	**0318 58 24 24**
NEW ZEALAND	GROUPE SEB NEW ZEALAND Unit E, Building 3, 195 Main Highway, Ellerslie, Auckland	1 year	**0800 700 711**
NORGE **NORWAY**	GROUPE SEB NORDIC AS Tempovej 27 2750 Ballerup	2 år 2 years	**815 09 567**
PERU	Groupe SEB Perú Av. Camino Real N° 111 of. 805 B San Isidro - Lima	1 año 1 year	**441 4455**
POLSKA **POLAND**	GROUPE SEB POLSKA Sp. z o.o. ul. Bukowińska 22b 02-703 Warszawa	2 lata 2 years	**0801 300 423** **koszt jak za połączenie lokalne**
PORTUGAL	GROUPE SEB IBÉRICA SA Urb. da Matinha Rua Projectada à Rua 3 Bloco1 - 3° B/D 1950 - 327 Lisboa	2 anos 2 years	**808 284 735**
REPUBLIC OF IRELAND	GROUPE SEB IRELAND Unit B3 Aerodrome Business Park, College Road, Rathcoole, Co. Dublin	1 year	**01 677 4003**

ROMÂNIA **ROMANIA**	GROUPE SEB ROMÂNIA Str. Daniel Constantin nr. 8 010632 Bucuresti	2 ani 2 years	**0 21 316 87 84**
РОССИЯ **RUSSIA**	ЗАО «Группа СЕБ-Восток», 125171, Москва, Ленинградское шоссе, д. 16А, стр. 3	2 года 2 years	**495 213 32 29**
SRBIJA **SERBIA**	SEB Developpement Đorđa Stanojevića 11b 11070 Novi Beograd	2 godine 2 years	**060 0 732 000**
SINGAPORE	GROUPE SEB SINGAPORE Pty Ltd. 59 Jalan Pemipin, #04-01/02 L&Y Building Singapore 577218	1 year	**65 6550 8900**
SLOVENSKO **SLOVAKIA**	GROUPE SEB Slovensko, spol. s r.o. Rybničná 40 831 06 Bratislava	2 roky 2 years	**233 595 224**
SLOVENIJA **SLOVENIA**	SEB d.o.o Gregorčičeva ulica 6 2000 MARIBOR	2 leti 2 years	**02 234 94 90**
ESPAÑA **SPAIN**	GROUPE SEB IBÉRICA S.A. C/ Almogàvers, 119-123, Complejo Ecourban 08018 Barcelona	2 años 2 years	**902 31 22 00**
SVERIGE **SWEDEN**	TEFAL SVERIGE SUBSIDIARY OF GROUP SEB NORDIC Truckvägen 14 A, 194 52 Upplands Väsby	2 år 2 years	**08 594 213 30**
SUISSE CHWEIZ **SWITZERLAND**	GROUPE SEB SCHWEIZ GmbH Thurgauerstrasse 105 8152 Glattbrugg	2 ans 2 Jarhre 2 years	**044 837 18 40**
TAIWAN	SEB ASIA Ltd. Taiwan Branch 4F., No. 37 Dexing W. Rd., Shilin Dist., Taipei City 11158, Taiwan (R.O.C.)	1 year	**886-2-2833 3716**
THAILAND	GROUPE SEB THAILAND 2034/66 Italthai Tower, 14th Floor, n° 14-02, New Phetchburi Road, Bangkapi, Huaykwang, Bangkok, 10320	2 years	**662 351 8911**
TÜRKIYE **TURKEY**	GROUPE SEB ISTANBUL AS Beybi Giz Plaza Dereboyu Cad. Meydan Sok. No: 28 K.12 Maslak	2 YIL 2 years	**216 444 40 50**
U.S.A.	GROUPE SEB USA 2121 Eden Road Millville, NJ 08332	1 year	**800-395-8325**
Україна **UKRAINE**	ТОВ «Груп СЕБ Україна» 02121, Харківське шосе, 201-203, 3 поверх, Київ, Україна	2 роки 2 years	**044 492 06 59**
UNITED KINGDOM	GROUPE SEB UK LTD Riverside House, Riverside Walk Windsor, Berkshire, SL4 1NA	1 year	**0845 602 1454**
VENEZUELA	GROUPE SEB VENEZUELA Av Eugenio Mendoza, Centro Letonia, Torre ING Bank, Piso 15, Ofc 155 Urb. La Castellana, Caracas	2 años 2 years	**0800-7268724**

VIETNAM	Vietnam Fan Joint Stock Company 25 Nguyen Thi Nho Str, Ward 9, Tan Binh Dist, HCM city	1 year	**+84-8 38644037** **+84-8 38645830**

: www.moulinex.com

MOULINEX INTERNATIONAL GUARANTEE

Date of purchase: . . . . . . / Date d'achat / Fecha de compra / Data da compra / Data d'acquisto / Kaufdatum / Aankoopdatum / Købsdato / Inköpsdatum / Kjøpsdato / Ostopäivä / Data zakupu / Data vânzării / Įsigijimo data/ Ostukuupäev / Datum nakupa / Sorozatszám / Dátum nákupu / Pirkuma datums / Datum Kupovine / Datum kupnje / Data cumpărării / Datum nákupu / Tarikh pembelian / Tanggal pembelian / Ngày mua hàng / Satın alma tarihi / Дата продажи / Дата на закупуване / Датум на купување / Сатылған мерзімі / Ημερομηνία αγοράς /Վաճառքի օրը /วันที่ซื้อ / 購買日期 /購入日/구입일자/تاريخ الشراء/ تاريخ خريد

Product reference: . . . . . . / Référence du produit / Referencia del producto / Nome do produto / Tipo de prodotto / Typnummer des Gerätes / Artikelnummer van het apparaat / Referencenummer / Produktreferens / Artikkelnummer / Tuotenumero / referencja produktu / Model / Gaminio numeris / Toote viitenumber / Tip aparata / Vásárlás kelte / Typ výrobku / Produkta atsauces numurs / Model proizvoda / Oznaka proizvoda / Cod produs / Produk rujukan / Referensi produk / Mã sản phẩm/ Ürün kodu / Модель / Модель / Модел на уреда / Моделі / Κωδικός προϊόντος / Մոդել / รุ่นผลิตภัณฑ์ /產品模型 /製品レファレンス番号/제품명/ مرجع المنتج الكامل / مرجع كامل محصول

Retailer name & address : . . . . . . / Nom et adresse du vendeur / Nombre y dirección del minorista / Nome e endereço do revendedor / Nome e indirizzo del negozzio / Name und Anschrift des Händlers / Naam en adres van de dealer / Forhandler navn & adresse / Återförsäljarens namn och adress / Forhandler navn og adresse / Jälleenmyyjän nimi ja osoite / nazwa i adres sprzedawcy / Numele şi adresa vânzătorului / Parduotuvės pavadinimas ir adresas / Müüja kauplus ja aadress / Naziv in naslov trgovine / Tipusszám / Názov a adresa predajcu / Veikala nosaukums un adrese / Naziv i adresa maloprodaje / Naziv i adresa prodavca / Naziv i adresa prodajnog mjesta / Nume şi adresă vânzător / Název a adresa prodejce / Nama dan alamat peruncit / Nama Toko Penjual dan alamat / Tên và địa chỉ cửa hàng bán/ Satıcı firmanın adı ve adresi / Название и адрес продавца / Назва і адреса продавця / Търговки обект / Назив и адреса на продавницата / Сатушының аты және мекен-жайы / Επωνυμία και διεύθυνση καταστήματος / Վաճառողի անվանումը և հասցեն / ชื่อและที่อยู่ของห้าง/ร้านที่ซื้อ /零售商的店名和地址/販売店の名前、住所/소매점 이름과 주소/ اسم بائع نام درس خرده فروش /وا التجزئة و عنوانه

Distributor stamp . . . . . ./ Cachet distributeur /Sello del distribuidor / Carimbo do revendedor / Timbro del negozzio / Händlerstempel / Stempel van de dealer / Forhandler stempel / Återförsäljarens stämpel / Forhandler stempel / Jälleenmyyjän leima / pieczęć sprzedawcy / Ştampila vânzătorului / Antspaudas / Tempel / Žig trgovine / Eladó neve, címe/ Razítko predajcu / Zīmogs / Pečat maloprodaje/ Pečat prodavca / Pečat prodajnog mjesta / Ştampila vânzătorului/ Razítko prodejce/ Cap peruncit / Cap dari Toko Penjual / Cửa hàng bán đóng dấu/ Satıcı Firmanın Kaşesi / Печать продавца / Печатка продавця / Печат на търговския обект / Печат на продавницата / Сатушының мөрі / Σφραγίδα καταστήματος / Վաճառողի կնիքը / ตราประทับของห้าง/ร้านที่ซื้อ / 零售商的蓋印 /販売店印/소매점 직인/ ختم بائع التجزئة/ مهر خرده فرو

FR p. 6 - 12
EN p. 13 - 19
DE p. 20 - 26
NL p. 27 - 33
DA p. 34 - 40
SV p. 41 - 47
NO p. 48 - 54
FI p. 55 - 61
ES p. 62 - 68
PT p. 69 - 75
EL p. 76 - 82
TR p. 83 - 91
AR p. 92 - 98
FA p. 99 - 105

7/2012 - Réf. 2506089 - réalisation : Espace Graphique